DAS GOLDENE FAMILIENBUCH



Die tüchtige Hausfrau

Ein praktisches Nachschlagebuch der gesamten Hauswirtschaft von Antonie Steimann





Die tüchtige Hausfrau

✣ Ein praktisches Nachschlagebuch ✣

der gesamten Hauswirtschaft, Kochkunst, Putzmacherei, Hausschneiderei, Wäschenäherei, Kunststopferei, sämtlicher Handarbeiten, nebst nahezu 1000 erprobten Ratschlägen und einem neuen großen Kochlexikon für die sparsame Hausfrau

herausgegeben von

Antonie Steimann.



Mit 1604 Original-Illustrationen, 33 Tafeln und Kunstbeilagen in feinstem Farbendruck, dem Porträt der Verfasserin, 6 Extrabeilagen und Modellen.



Stuttgart
Süddeutsches Verlags-Institut
Wien
Österreichisches Verlags-Institut

Die tüchtige Hausfrau

von Antonie Steimann

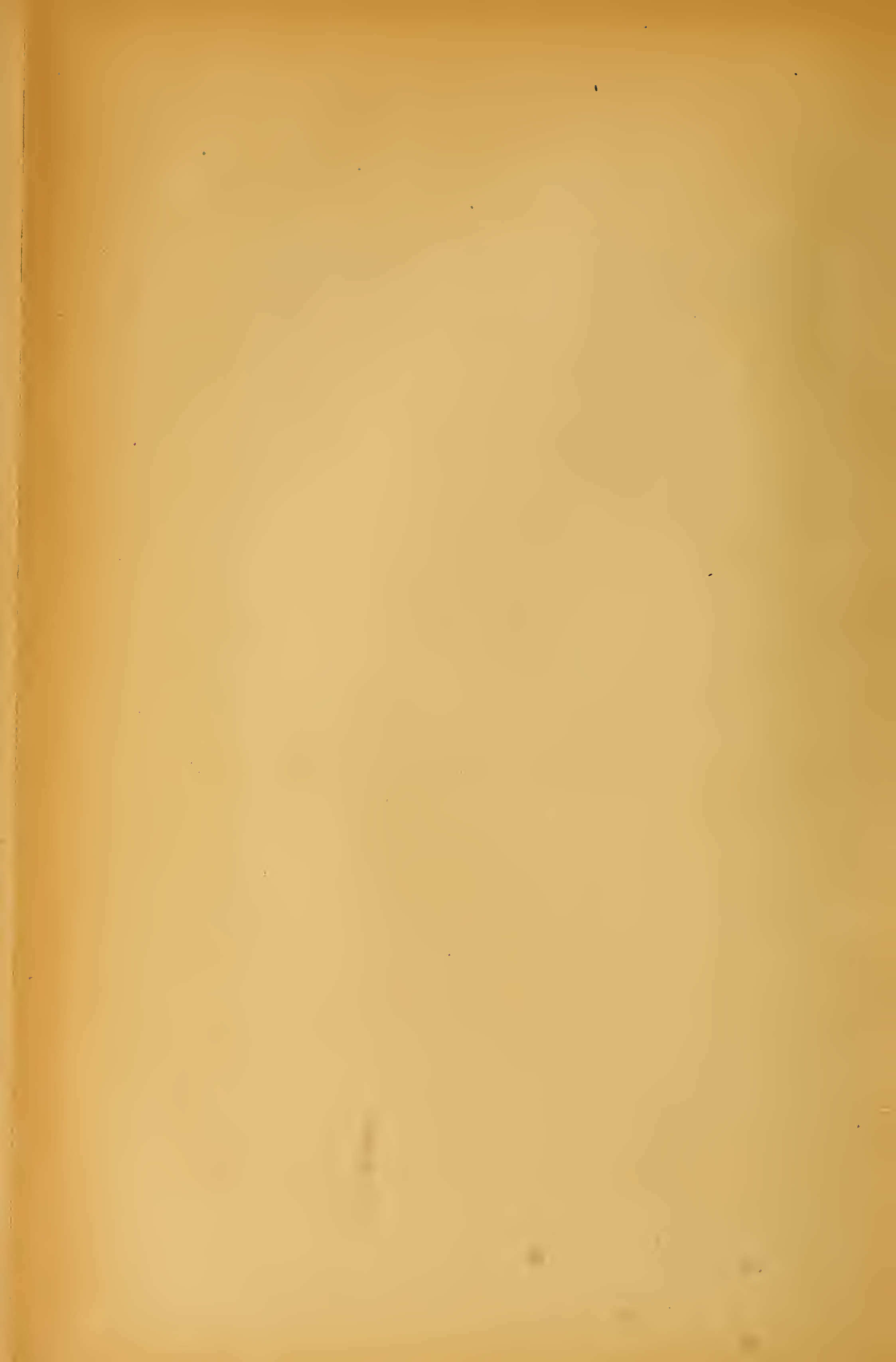
2. Band

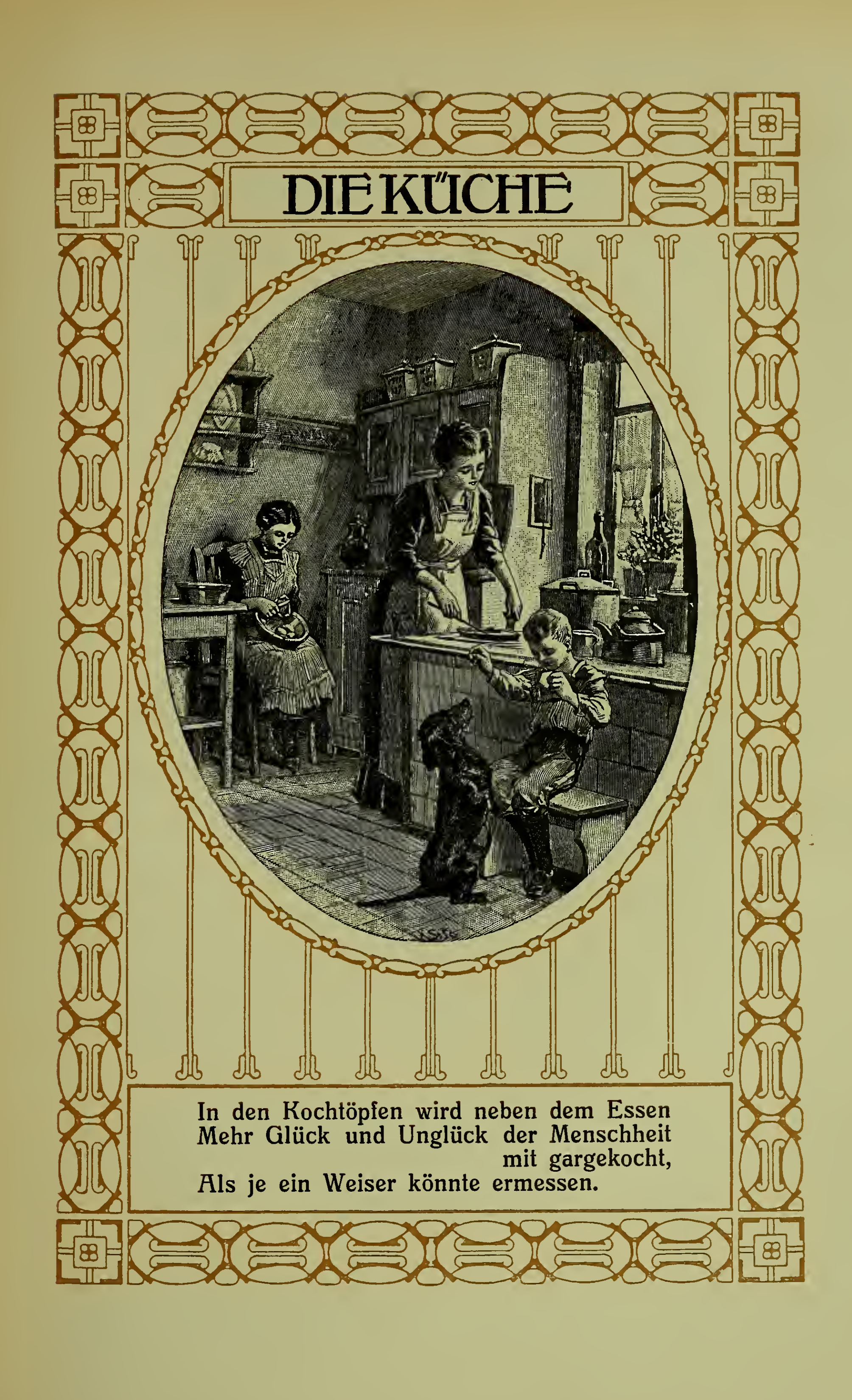
Die Küche



Mit 161 Original-Illustrationen, 19 Tafeln und Kunstbeilagen in feinstem Farbendruck und dem Modellalbum „Das Schlachtschwein"






DIE KÜCHE
In den Kochtöpfen wird neben dem Essen
Mehr Glück und Unglück der Menschheit
mit gargekocht,
Als je ein Weiser könnte ermessen.



Inhalts-Übersicht.

Das Haupt-Nachschlageregister befindet sich am Schlusse des Buches.

Die Küche.

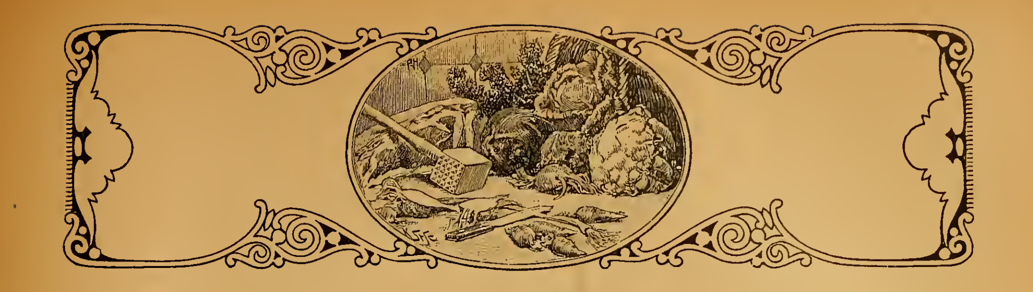
Die Kochschule.

Kochlexikon der Hausmannskost und Festtagsküche.

Die Kochschule







Die Kochschule.

Zur Einführung.

Der zweite Band der „tüchtigen Hausfrau" scheidet sich in die Kochschule und das Kochlexikon der Hausmannskost und Festtagsküche. Die erstere will die unerfahrene Hausfrau über das Küchenwesen unterrichten und kochen lehren, der erfahrenen zum Ausbau ihrer Küchenkenntnisse dienen. Reich mit lehrreichen Abbildungen geschmückt, hofft die „Kochschule" auf ein genaues Studium ihres Inhalts, damit die Rezepte des nachfolgenden „Kochlexikon" in ihrer kurzen Fassung bequem verstanden werden können. Ich habe überall, wo für Anfängerinnen Fragen entstehen könnten, den Hinweis auf die Kochschule durch Nennung der betreffenden Seitenzahl gegeben, der besagen will, daß der erste Teil dieses Buches eine genaue Erklärung bei dem einschlägigen Kapitel dafür gibt. Die gesundheitlichen Fragen des Küchenwesens sind in dem der „tüchtigen Hausfrau" eng verbundenen Schwesterbuch, dem allbekannten „Die Frau als Hausärztin" so gründlich und wissenschaftlich beantwortet worden, daß ich hier von weiteren Erklärungen absehen konnte. Kapitel wie „Unsere Ernährung", über „Hunger und Durst", „Verdauungsprozeß" und „Stoffwechsel", die „Nahrungsmittel" seien allen Hausfrauen, die ihre Kochkunst im modernen Geiste betreiben wollen, aufs beste empfohlen. Aber gerade der moderne Geist verlangt auch, daß die alte Hausfrauensorge: „Wie koche ich sparsam und doch wohlschmeckend?" in einer zeitgemäßen Weise überwunden werde. Denn der Küche hat das heutige Leben große Umwälzungen gebracht. Was hat die Fleischnot nicht allein da alles geändert, von der Verteuerung aller übrigen Lebensmittel gar nicht zu reden. Größere Wandlungen noch brachten die neuen Vorteile, wie die allgemeine Einführung der Seefische, die Erfindung der heutigen Konservierungsmethoden, die fabrikmäßige Erzeugung von Nahrungsmitteln und die Bereicherung der Märkte durch unzählige Produkte des Auslandes. Dies alles führte aber auch zu einer allgemeinen Anpassung, die die Hausfrau mit echt weiblicher Geduld und Klugheit in aller Stille vollbrachte. Noch interessanter wurde dabei der

internationale Ausgleich im Küchenwesen. Wir sehen, wie sich z. B. die norddeutsche Hausfrau heute die prächtigen fleischsparenden Gerichte sowie die ausgezeichneten Mehlspeisen der Süddeutschen, der Österreicherin und Schweizerin zunutze macht, während diese Hausfrauen gleicherweise von der norddeutschen Kochkunst heute schon viele ihrer kräftigen und doch sparsam bereiteten Speisen aufzunehmen beginnen. Auf diese Grundlage habe ich mein Werk gestellt, im Norden und Süden habe ich das gesammelt, was mir das Beste und Vortrefflichste für eine modern praktische Küchenführung erschien — und was gut schmeckt!

❖❖❖

1. Kapitel.

Die Wirtschaftsräume.

Kücheneinrichtung.

Wollte man feststellen, was ein geordneter Haushalt zum mindesten an Kücheneinrichtungsstücken braucht, so würde sich hierfür folgendes ergeben:

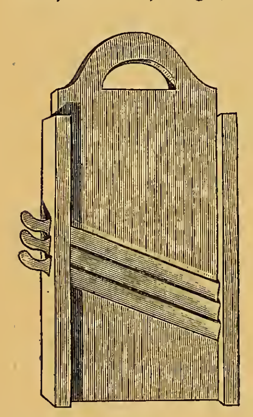


Fig. 1. Gurken- und Rettichhobel mit drei auswechselbaren Messern.

1 großer Küchenschrank, oben mit 2—3 Regalen und Glastüren versehen, in der Mitte mit 2 Schubkästen und einer derben Platte zum Ausziehen, unten ebenfalls mit 2—3 Regalen und einfachen Holztüren. Er dient zur Aufbewahrung der Teller, Tassen und Gläser sowie von Kochtöpfen und Pfannen, 1 großer Küchentisch, der zweckmäßigerweise mit einem Schubkasten und unten mit einem Brett versehen ist, worauf man einige Kochtöpfe stellen kann. Er muß sehr derb gehalten und die eigentliche Platte so eingerichtet sein, daß man sie abscheuern kann. — Es ist durchaus zu empfehlen, den Küchentisch sowie auch alle anderen Holzmöbel der Küche mit Linoleum zu belegen, weil sich dieses leicht reinigen läßt und dadurch eine Menge Arbeit erspart wird. Will man das nicht tun, so halte man sich wenigstens ein Stück Linoleum, das sich nicht krümmt und das man bei schmutzigen Arbeiten, wie Geflügel und Wild zurecht machen, über den Tisch deckt und worauf auch heiße Bratpfannen gefahrlos gestellt werden können. Ferner eine einfache Abwaschbank oder einen Scheuerschrank, der oben mit 2 bis 3 flachen, verzinkten offenen Kästen zum eigentlichen Abwaschen eingerichtet ist und in den unteren Teilen die Abzugsrohre und Eimer verbirgt und zum Aufbewahren der Scheuerutensilien dient. Sehr praktisch sind solche Schränke, die nach beendetem Abwaschen mit einer Holzplatte vollkommen verschlossen werden können und Ausgußanschluß haben. 2 Küchenstühle, von denen der eine ein aufklappbarer Tritt sein kann. 2 Schemel, sogenannte Hocker

(Stockerl). 2 breite Bretter, die an den Wänden mit großen eingegipsten Haken befestigt werden. Das eine dient zur Aufstellung von kleineren Kochtöpfen und größeren Blechpfannen, auf das andere stellt man die mit Aufschrift versehenen Gefäße, welche die für den augenblicklichen Gebrauch bestimmten Kolonialwaren enthalten. 1 Rahmen zum Aufhängen von Küchengeräten. 3 Leisten mit Haken zum Aufhängen von Küchentüchern, Bürsten und Schlüsseln. 1 Quirlbrett. 1 Kohlenkasten mit Deckel. 1 Hackblock mit Beil. 1 Gewürzschrank oder Kasten. 1 Küchenuhr. 1 Waschbecken mit anzuhängendem Seifennapf. Sämtliche Möbel seien einheitlich in der Farbe; doch wird man stets einem hellen Anstrich den Vorzug geben müssen, wie man überhaupt Gewicht auf eine helle, freundliche Küche legen sollte. Die Farbe sei mit einem guten Lacküberzug versehen, damit sie durch das Reinigen nicht so leicht angegriffen wird. Praktisch wertvoller, aber weniger ansehnlich sind ungestrichene Sachen aus Eichen- oder Buchenholz, die man bequem säubern kann. Die Aufstellung der Möbel in der Küche hat in zweckentsprechender Weise zu geschehen. Man wird den Abwaschschrank, falls man über genügenden Platz verfügt, stets in einer Ecke für sich anbringen, während man den Küchenschrank so aufstellt, daß er nicht unnötigen Platz wegnimmt, aber doch bequem zur Hand ist. Der Küchentisch muß unbedingt in der Nähe des Herdes stehen, um viel unnötige Laufereien zu sparen. Die Behälter für Löffel, Kellen, Quirle und Messer sollen so angebracht werden, daß man sie stets von der Arbeit aus sofort ergreifen kann.

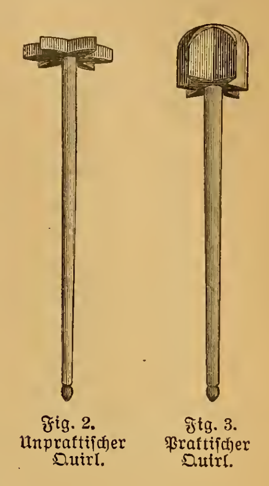


Fig. 2. Unpraktischer Quirl. Fig. 3. Praktischer Quirl.

Die Schere in der Küche.

Sie ist ein genau arbeitendes Instrument, mit dem man sich eine Menge Nachputzen beim Zurichten ersparen kann. Sie schneidet aufs beste Fischflossen und Geflügelköpfe, dünne Hasen-, Zicklein- und Geflügelknochen (Fig. 55) ab. Sie schert beim Sengen übersehene Geflügelhaare und hilft beim Anrichten im Zurechtstutzen der Garnituren, ohne daß auf den Schüsseln etwas von der Stelle gerückt zu werden braucht. Sie putzt auch aufs schnellste Rapünzchen; sie beschneidet die Teebrötchen. Eine große Annehmlichkeit ist eine Geflügelschere.



Fig. 4. Küchenschere.

Die Küchengeräte und Kochgeschirre.

Die Größe der Kochgeschirre soll beim Kochen stets in Einklang mit der Menge des zu kochenden Gerichtes stehen, woraus hervorgeht, daß man mehrere Geschirre von verschiedener Größe zur Verfügung haben muß. Innen müssen sie so beschaffen sein, daß der Geschmack und das Aussehen der darin zubereiteten

Speisen keinerlei Veränderung erfährt. Beim Einkauf achte man daher darauf, daß die Töpfe frei von jeder Beschädigung sind und dazu gehörige Deckel auch wirklich passen. Messing- und Kupfergeschirre sind sehr teuer in der Anschaffung, dafür aber bei richtiger Behandlung sehr lange haltbar. Sie kommen für den gewöhnlichen Haushalt fast gar nicht mehr in Betracht, wo sie aber zufällig noch vorhanden sind, achte man darauf, daß ihre Verzinnung stets unversehrt sei, da die Benutzung sonst sehr gesundheitsgefährlich ist. Kupfergeschirr ist nach jedem Gebrauch innen und außen zu scheuern. Ist das Zinn inwendig schwarz geworden, so werden die Töpfe 8 bis 10 Minuten in Wasser, in dem man etwas Seifenstein aufgelöst hat, ausgekocht. Die Lauge wird sofort nach dem Auskochen weggegossen und darf nicht mit wunden Fingern in Berührung kommen. Ist die Verzinnung allmählich abgescheuert, so muß man das Geschirr neu verzinnen lassen. Aluminiumgeschirr hat viele Liebhaber gefunden und bürgert sich immer mehr ein. Gußeiserne Töpfe können auch innen emailliert sein. Sie sind ziemlich schwer im Gewicht und zerspringen bei jähem Temperaturwechsel leicht, weshalb man den emaillierten Eisenblechgeschirren den Vorzug gibt, die zugleich wohlfeil sind und jetzt am meisten in den Haushaltungen gebraucht werden. Die Speisen kochen in ihnen schnell und behalten Geschmack und Aussehen. Neue Töpfe müssen vor dem Gebrauch mit Wasser, dem man etwas Essig und Salz zusetzt, 1 Stunde ausgekocht werden. Die Hauptgefahr des Emaillegeschirrs besteht in dem Abspringen der Emaille. Sind die Töpfe erst einmal beschädigt, so springt der Überzug leicht weiter ab. Man muß dann sehr vorsichtig sein, daß keine Emaillesplitter ins Essen gelangen, die, wenn mitgegessen, die Gesundheit bedrohen, ja gar operative Eingriffe notwendig machen können. Solche Töpfe sollten dann nur noch zur Warmwasserbereitung dienen. Emailletöpfe dürfen auch niemals leer auf den heißen Herd gestellt oder heiß mit kalten Flüssigkeiten gefüllt werden. Sehr praktisch im Gebrauch sind auch die Emailleschüsseln und Platten, die den besten Ersatz für die leicht rostenden Blechnäpfe und zerbrechlichen irdenen Schüsseln bieten. Als Bratpfannen für das Ofenrohr eignen sich für den Haushalt am besten gußeiserne eventuell innen emaillierte Pfannen. Kochgeschirre aus geschwärztem Eisenblech, wie Stielpfannen, Fettöpfe und Kuchenbleche, sind für bestimmte Zwecke sehr praktisch. Das irdene Geschirr kommt für das Kochen an sich jetzt nur noch wenig in Frage, als Kaffee- und Milchtöpfe ist es aber sehr zu empfehlen. Es muß innen stets gut glasiert sein. Großer Beliebtheit erfreuen sich die kleineren, feuer-



Fig. 5. Hölzerner Küchenlöffel.



Fig. 6. Apfelbohrer.



Fig. 7. Konservenbüchsenöffner.

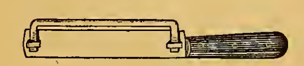
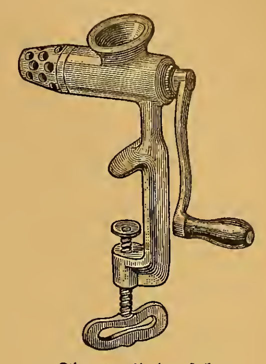
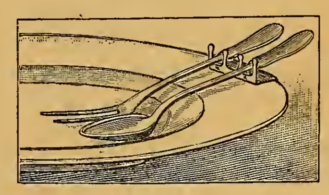


Fig. 8. Bohnenmesser.

festen Geschirre, in denen das fertige Gericht auch gleich aufgetragen wird. Die Speisen kommen darin heiß auf den Tisch und behalten ihr volles Aroma. Ein Zerspringen solcher Töpfe ist bei gediegenem Fabrikat fast ausgeschlossen. Beim Einkauf von Küchensachen lege man das Gewicht auf die praktische Verwendung und die Dauerhaftigkeit; man kaufe daher keine unnötigen Luxus- und Prunkstücke, die wenig verwendbar sind und die Reinigungsarbeit nur unnötig vergrößern. Ein einfacher bürgerlicher Haushalt braucht nicht mit einer Unmenge von Kochgeschirren und Kochgeräten überladen zu sein; aber das Unumgängliche darf nicht fehlen; denn es bedeutet für die Hausfrau und Köchin nicht allein eine große Erleichterung und Zeitersparnis beim Kochen, wenn sie zur Herstellung der verschiedenen Gerichte auch das passende Geschirr und die praktischen Geräte zur Hand hat, sondern die Speisen selbst werden dadurch viel schmackhafter und bekömmlicher. In allen besseren Haushaltungsgeschäften erhält man heutzutage Kataloge mit Zusammenstellungen von Kücheneinrichtungen, nach denen man sich alles ganz seinen Verhältnissen und der Summe, die man dafür anlegen will, entsprechend auswählen und diese erste Einrichtung dann später je nach Erfordernis vervollständigen kann. Es ist sehr nützlich, sich aus ihnen über den modernen Stand des Kücheninventars zu unterrichten. Gleichzeitig sei davor gewarnt, den Haushalt mit überflüssigem Kleinkram zu belasten, der Geld kostet, aber bald bei Seite geschoben wird.


Fig. 9. Universalzerkleinerungsmaschine.

Ich möchte daher zu diesem Abschnitt nur noch folgendes bemerken: Als besonders vorteilhaft dürfen jedenfalls Fleischhack- und Universalmaschine nicht fehlen, sie sparen Zeit und Material. Die erstere dient nicht bloß zur Fleischzerkleinerung, sondern auch zur Bereitung von Spinat, Grünkohl und sonstigen Pürees. Auch der große Fischkocher mit Einsatz ist bei dem jetzigen vielseitigen Fischverbrauch sehr zu empfehlen. Die im Dampf gekochten Fische schmecken viel feiner und sind bedeutend nahrhafter. Aus gleichen Gründen schaffe man auch einen Kartoffeldämpfer an, in dem Gemüse und Kartoffeln, auch Knödel und Makkaroni mit Vorteil gedämpft werden. Niemals fehle eine Wage mit Gewichten zur Nachkontrollierung des Eingekauften. Würde die Hausfrau alles nachwiegen, so würde sie mit Erstaunen sehen, wie oft sie übervorteilt worden ist und wie selten das Gewicht wirklich stimmt, obwohl sich der Kaufmann nie dazu verstehen würde, statt 100 nur 90 in Zahlung zu nehmen. Abgesehen hiervon ist die Wage zur Zuberei-


Fig. 10. Bequeme Schüsselklammer, die das leidige Hineinfallen von Bratengabel und Saucenlöffel in die Schüssel verhindert.

tung nicht alltäglicher Gerichte unentbehrlich, da die Zutaten besser nicht nach Gutdünken abgeschätzt werden sollten. Ebenso wichtig ist eine Küchenuhr. Sie muß unbedingt in jeder Küche vorhanden sein. Wie kann man eine Mahlzeit pünktlich auf den Tisch bringen, wenn man nur ungenau weiß, wie spät es ist? Wie kann man Koch- und Bratzeit innehalten, wenn man sie nicht nach der Uhr kontrollieren kann? Diese soll groß sein, sichtbar angebracht werden und so hängen, daß sie der Herddampf nicht erreicht. Weckuhren haben auch für die Küche Zweck, wenn die im Hause anderweitig beschäftigte Hausfrau sie auf bestimmte Back-, Brat- und Eierkochzeiten so einstellt, daß die schrille Glocke sie dann rechtzeitig an die Küche mahnt. Taschenuhren sollten in Küchen nicht getragen werden, da sie dort vielen Unfällen ausgesetzt sind.

Die Herde.

Derjenige Kochherd wird uns der beste Freund werden, der bei möglichst geringem Materialverbrauch die gewünschte Heizkraft entwickelt und ein schnelles Ankochen gewährleistet. Im übrigen geht es den Hausfrauen mit den Kochherden meist wie mit den Öfen in den Zimmern auch; wir finden sie, außer in Westdeutschland, eingebaut und gesetzt vor und müssen sie hinnehmen, wie sie sind, uns auf ihre Mucken und Launen einarbeiten und suchen, so vorteilhaft wie möglich mit ihnen fertig zu werden.

Eiserne Spar- und Kachelherde. Unter den modernen Kochöfen ist der eiserne Sparherd derjenige, dessen Bauart sich fast überall gleich bleibt; dagegen gibt es den Kachelherd sowie auch den zusammengesetzten Herd, bei dem Kohlenfeuerung und Einbau für das Gas vorhanden sind, von äußerst verschiedenen Arten. Alles, was im ersten Bande dieses Werkes im Kapitel „Heizung" über die Behandlung der Öfen, über Feueranmachen und das Feuern sowie über den Rauch und andere Übelstände gesagt ist, gilt auch in vollem Umfange für die Kochherde, nur daß diese naturgemäß noch sauberer im Feuer- und Aschenloch gereinigt und auch die Platten in appetitlichem Zustande gehalten werden müssen. Das letztere geschieht durch tägliches Scheuern und Schwärzen, durch jeweiliges Abschleifen und Putzen der Einfassung, durch wöchentlich einmaliges Blankputzen der Metallzier. Die „Ratschläge" geben dafür viele Winke. Unsaubere Herde werden Schlupfwinkel für Ungeziefer. Das Kehren der Rohre und Züge muß zu bestimmten Zeiten regelmäßig geschehen. Man verfeuere Abfälle und Kartoffelschalen, die viel Ruß mitnehmen. Die Wasserblase (im Süddeutschen auch Ofentopf, Bassin oder Wasserschiff genannt) ist wöchentlich einmal mit kurzer Sodalauge auszureiben und immer mit genügend Wasser zu versehen.

Ein guter Herd wird eine feste Platte und eine bequeme Höhe aufweisen. Das Kochen an einer zu hohen Herdplatte ist auf die Dauer sehr ermüdend. Die Lohe muß gleichmäßig unter der Platte durchschlagen. Guter Kachelbelag oder Emaillierung ist am leichtesten rein zu halten. Eine ringsum angebrachte Messingstange dient zum Aufhängen von Schöpfern und Kellen, bewahrt aber

auch Kleider und Schürzen vor Schmutz- und Brandflecken. Schmale Roste sind vorteilhafter als breite, bei denen viel Kohle nutzlos im Aschenloch verglüht, schadhafte Roststäbe sind sofort auszubessern, und ebenso ist auch eine von der Hitze angegriffene Ausmauerung möglichst rasch zu erneuern. Ist das Feuerloch zu groß, so wird viel Heizmaterial nutzlos draufgehen; man muß dann durch Einmauerung und durch Schieber und Züge, die manche Bauarten aufweisen, Abhilfe zu schaffen suchen, wenn nicht eine gänzliche Änderung geboten erscheint. Die Züge bei Bratöfen müssen gleichfalls verstellbar sein, um die Oberhitze zu regulieren; leider sind sie nur selten anzutreffen. Praktisch sind mit Laufschienen versehene Bratöfen, wie sie auf unserer Tafel 7 zu sehen sind, damit man Backbleche in verschiedener Höhe einschieben kann. Eine ausgezeichnete Einrichtung ist ein einschiebbares Bratthermometer. Rauchende Kochherde — eines der widerlichsten Wohnungsübel — müssen tunlichst bald vom Töpfer reguliert werden.

Grudeöfen. In Gegenden wo Grudekoks — so nennt man den Braunkohlenkoks — leicht zu haben ist, bedient man sich vielfach der Grudeöfen, die heute durch moderne Neukonstruktionen vortreffliche Herde geworden sind. Der Tag und Nacht ununterbrochen glühende Koks macht den Grudeherd zu einem Dauerbrenner, der dessen Vorzüge aufweist, aber doch auch seine Nachteile hat. Ist neben ihm Gasheizung möglich oder angeschlossen, wird er vielleicht zum idealsten Küchenherd der Gegenwart. Speisen, die ein langsames und gleichmäßiges Kochen und Backen verlangen, geraten vortrefflich darin; anders aber ist es bei den Braten, wo flottes Feuer verlangt wird; solche kann man in der Grude nur schwer vollendet herstellen. Nachteilig ist auch das Stäuben der feinen Grudeasche. Die Vorzüge des Ofens bestehen darin, daß er wenig Bedienung verlangt, immer gebrauchsfertig und bequem zu regulieren, auch billig und zuverlässig ist und daß stets große Mengen heißen Wassers vorrätig gehalten werden können. Im Winter wärmt er die Küche andauernd, was sehr schätzbar ist. Man richte sich nach den genauen Vorschriften der Beschreibung der einzelnen Grudekonstruktionen.

Gasherde und Kochkisten. Ein guter sparsamer Gasherd hat gegenüber seinem großen Bruder, dem eisernen Sparherd, alles zu eigen, was diesem mangelt. Schnelle, sofortige Gebrauchsfertigkeit, Einfachheit und Sauberkeit; er ist bequem und billig, es findet die größte Ausnutzung des Brennmaterials statt, das Kochen wird zum Genuß. Die Apparate selbst sind transportfähig und nehmen wenig Platz in Anspruch. Die einfachsten Formen sind die gewöhnlichen Kocher mit 1—4 Flammen, die besseren Fabrikate haben außerdem noch einen angeschraubten Bratofen, der aber auch ganz einzeln aufgestellt werden kann. Sehr praktisch sind vollständige Gasherde, die ähnlich wie die Sparherde eingerichtet sind, die ringsum geschlossen und durch einen eigenen Zug mit dem Schornstein verbunden sind, um die Verbrennungsprodukte abzuleiten. Diese Öfen sind mit Zentralbrenner, Herdplatte, Bratofen, Warmwasserbehälter und guter Regulierung eingerichtet und entsprechen allen Anforderungen der Küche. Gasbrat-

hauben oder Röhren sind nach dem Backen und Braten stets auszuwischen und offen auszudünsten und austrocknen zu lassen, weil sie sonst zu viel Rost ansetzen. Ideal wäre ein Gasherd aus Aluminium, bei welchem Metall Rostbildung ausgeschlossen ist. Die emaillierten Gasherde sind sehr sauber, aber ihr Heizeffekt ist minder groß als der der eisernen.

Gebote für die praktische und sparsame Handhabung der Gaskocher.

Bei der Handhabung der verschiedenen Systeme achte man auf folgendes:

1. Vor allen Dingen müssen die Hähne gewissenhaft gehandhabt werden; sobald abgekocht ist, muß auch der Hauptleitungshahn stets geschlossen sein; nur so kann man sich vor zu hohen Gasrechnungen, vor Verlusten und Unglücksfällen schützen.

2. Die Flamme muß stets einen blaugrünen Kern haben.

3. Je kleiner die Flamme ist, desto besser wird der Gasstrom ausgenutzt, deshalb sind Sparbrenner zu empfehlen, mit denen sich die Flamme auf das Geringste einschränken läßt.

4. Beim Ankochen sind die Töpfe auf die offene Flamme zu setzen. Bei Herden mit Ringplatten sind die Ringe umzudrehen, wodurch der Topf höher und freier zu stehen kommt und, von der Hitze umspült, schneller kocht; man mache eine Probe, indem man zwei gleich große Töpfe mit je 1/4 Liter Wasser auf einen platt liegenden Ring und einen umgekehrten stellt, und man wird sich überzeugen, wie groß der Unterschied ist.

5. Kocht der Inhalt der Töpfe, werden die Ringe gewendet und geschlossen; man läßt die Flammen noch eine Minute brennen, um die Ringe gut durchzuhitzen und die Wärmeausbreitung in der Platte zu beschleunigen; dann schiebt man die Kochgefäße praktisch zusammen, kocht mit nur einer Flamme weiter und dreht die anderen ab. Bei einzelnen Konstruktionen mit Rosten auf den Platten kochen auch angekochte Speisen auf diesen weiter. Bei dieser letzteren Art Gaskocher bedeutet es aber eine große Gasverschwendung, wenn auf der vorderen, geschlossenen Ringplatte gekocht wird, während die dahinter liegenden Roste offen und somit ein bequemer Abzugsweg für die Heizgase sind; man setze also wenigstens Wasser auf. Zu starken Gasdruck reguliert man durch halbe oder dreiviertels Stellung des Haupthahns. Aluminium ist das gegebene Geschirr für Gasherde und Kochkisten, da es die Hitze am schnellsten annimmt und am längsten festhält.

6. Kleinstellung der Hähne hat nach Eintritt wallenden Kochens zu erfolgen, da durch größere Hitze nur die Dampfbildung, aber nicht die Verbesserung der Speisen befördert wird.

7. Man kaufe möglichst schmale, hohe Töpfe oder ineinandergreifende Gastöpfe von eckiger Form. Die Deckel müssen fest schließen.

8. Ersparnisse bei Kochspeisen lassen sich erzielen:

a) durch Kleinschneiden des Materials, z. B. Schälkartoffeln zu Viertelstücken oder Mohrrüben zu feinen Nudeln; dadurch wird alles schneller weich,

b) durch genügendes Klopfen des Kochfleisches,

c) durch Aufsetzen von angewärmtem Wasser, das man durch Aufstellen am Gasherdrand oder durch Aufsetzen des Wassertopfes statt eines Deckels auf ein kochendes Gefäß gewonnen hat, sowie durch Etagendampftöpfe. — Man spart ferner, indem man nur genau soviel Flüssigkeit aufsetzt als man braucht und bei Einkochen nur das Notwendige nachfüllt.

d) vor allem durch die Kochkiste, deren Beschreibung folgt.

9. Auch die Bratröhre ist bei geschlossener Klappe mit voller Flamme anzuheizen. Beim Einschieben des Bratens oder des Gebäcks ist die Klappe zu öffnen und die Flamme bald klein zu stellen. Ersparnisse beim Braten können nur durch Vordünsten in der Kochkiste (wo es angeht) gemacht werden.

10. Die Brenner müssen oft gereinigt und vor Rost geschützt werden, indem man das Überkochen der Speisen möglichst vermeidet.

11. Eine feste Rohrverbindung zwischen Gasrohr und Kocher ist jedem Schlauch vorzuziehen, wo man aber einen Gummischlauch zu Hilfe nehmen muß, achte man darauf, daß dieser genügend lang ist, damit er bei den scharfen Stellen und Kanten des Herdes nicht umknickt, wodurch die Gaszufuhr unregelmäßig und unsparsam wird. Schlauch und Hähne sind öfters auf ihre Dichtigkeit zu prüfen; zu diesem Zwecke fährt man mit einem brennenden Streichholz daran entlang. Strömt nun irgendwo Gas aus, so entzündet es sich, worauf der Haupthahn zu schließen und für sofortige Abhilfe Sorge zu tragen ist.

12. Die Durchschlaglöcher zwischen Hahn und Flamme sind aus dem gleichen Grunde möglichst vor Zugluft zu schützen, da sonst Zurückschlagen, Puffen und Unregelmäßigkeiten und somit unnützer Gasverbrauch eintreten.

Die Kochkiste.

Sie ist eine echte, rechte Hausfrauenerfindung, die alles Lob verdient. Seit Jahrhunderten in kalten Ländern, Nordnorwegen, Lappland und bei den Samojeden bekannt, ist sie im letzten Jahrhundert in Skandinavien verbreitet worden und wurde vor etwa 25 Jahren durch die Wochenschrift „Fürs Haus" der deutschen Hausfrauenwelt bekannt gemacht. Heute hat die biedere Kochkiste Töchter und Enkel in eleganten Aufmachungen; als „Selbstkocher", „Selbstbacker", „Heinzelmännchen" usw. stehen sie in glänzenden Politur- und Blechgewändern in den Küchen. Ihr Prinzip ist aber immer dasselbe wie bei der alten Freundin Kochkiste, nämlich die Koch- und Bratwärme aufzuspeichern, damit solide und sparsam — ohne etwas anzubrennen oder zu verderben — weiter und fertig gekocht und alles feine Aroma zusammengehalten wird. Und das schönste, wir Hausfrauen können uns eine Kochkiste ohne viel Mühe beinahe umsonst selber machen und damit voraussichtlich jahrelang Ersparnisse erzielen, die sich, wenn man einen Gasherd dabei benutzt, schon im ersten Monat auf ein paar Mark belaufen können. Angesichts dieser Ersparnisse möchte ich euch, liebe Hausfrauen, aber bitten, kauft euch für die Kochkiste gleich zu ihrer Her-

stellung richtige Kochkistentöpfe mit eingepaßten, hermetisch schließenden Deckeln. Nur dann könnt ihr ganze Leistungsfähigkeit von unserer Freundin Kochkiste erwarten.

Wie oben angedeutet ist die Kochkiste die unerläßliche Ergänzung des Gasherdes. Angekochte Speisen werden, bereits mit den Deckeln versehen, wallend kochend hineingesetzt, die Kiste wird dann schnell geschlossen und ohne wieder geöffnet zu werden bis zum Garwerden stehen gelassen, worauf man die Speise auf dem Herd nötigenfalls noch abschmeckt und fertigmacht.

Für die Zeitdauer des Ankochens gilt folgende Tabelle:

	Vorkochzeit Minuten	Kistenzeit Std.
3/4 Kilo Kochrindfleisch	25—30	4
3/4 „ Rindschmorfleisch	35—40	3
3/4 „ Kalbfleisch	15—20	3 1/2
3/4 „ Schweinefleisch	35—40	4
3/4 „ Hammelfleisch	20	4
3/4 „ Rinderknochen	15	6—8
3/4 „ Kalbs- oder Wildknochen	10	5
1/4 „ Kuttelflecke oder 1 Gänseklein oder Gänsefleisch	15	3
3/4 „ Klops oder sonstiges Haschéefleisch	5	2
1/2 „ Gulyasfleisch	10	3
1 „ Fisch	3	1
1 „ Reis, Grieß, Flocken, Nudeln, Brot, Sago, Erbs-, Linsen-, Bohnenmehl	5	2
1 „ Makkaroni, vorgeweichte Bohnen, Linsen, Graupen, Grünkern	15—20	5—6
1 „ vorgeweichtes Backobst	10	4
Sauerkohl	20	6
Weißkohl	15	3
Wirsing, Grünkohl, rote Rüben und Kohlrüben	15	3
Blumenkohl, Spinat, Kohlrabi, Mangold	8	3
Kürbis, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen (Marillen), Gurken (zu Schmorgurken)	3	1 1/2

Schon wenige Versuche mit der Kochkiste werden die Hausfrau belehren, welche Vorkochzeit für die in ihrem Hause üblichen Portionen nötig wird. Sie rechne indes zuerst eher eine Minute mehr als weniger. Je flinker der Topf vom Herd in die Kiste kommt, zugedeckt und verschlossen wird, um so besser. Die Kochkiste erhält daher ihren Standort am besten in der Nähe des Gas- oder Kochherdes.

Auch die Kistenzeit ist hier nur knapp berechnet. Die Speisen dürfen eher ruhig 1/2 Stunde länger darin bleiben; früher herausgenommen sind sie nicht gar und müssen nachgekocht werden.

Liebe Hausfrauen, seht euch Fig. 11 einmal näher an. Damit stelle ich euch meinen eigenen selbstgefertigten Kochkistenschrank vor, der mir mit dem

Gasherd zusammen seit mehr als 8 Jahren die besten Dienste leistet. Er ist aus Kiefernholz gemacht und enthält oben zwei Schübe, an den Seiten, in der Mitte zwei Auszugsleisten, wovon die eine in Tätigkeit ist, d. h. für die herausgezogene Schieblade als Stütze dient. Die untere Lade enthält zwei Fächer, einen kleineren Topf und einen größeren ovalen Kessel, in dem Spargel-, Fisch- oder sonstige größere Stücke gargekocht werden, der aber auch halbhohe Weckgläser aufnimmt. Mit Hilfe dieses Schrankes bin ich imstande, auf dem kleinen Herde ohne viel Gasverbrauch auch für festliche Gelegenheiten eine Mahlzeit von mehreren Gängen mit Suppe, Fisch, Gemüse und einem geschmorten Fleisch zu bereiten, während im Bratofen das Geflügel brät und auf der Platte das übrige und Zutaten, wie Einbrenne, Sauce oder Einzelheiten zu einer Mehlspeise gar gemacht werden. Die Hauptsache bei solchen Gelegenheiten ist zeitiges Vorausberechnen, zeitiges Vorkochen der Kochkistengerichte und im gegebenen Moment die Platte freizuhalten, um die Kochkistengerichte schnell darauf fertig zu bereiten.

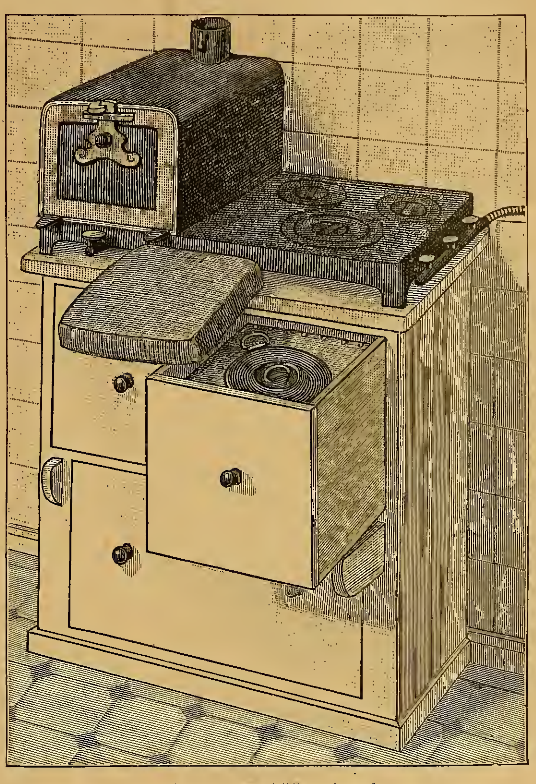


Fig. 11. Kochkistenschrank.

Aber im täglichen Leben ist dieser Kochschrank noch viel unentbehrlicher. Er hält in der Frühe Kaffee und abgegossenen Tee warm, er kocht die früh hineingesetzten Suppen und das Suppenfleisch fertig. Er bewältigt alles, was gekocht, gedünstet oder geschmort werden kann. Er backt altbackene Brötchen auf. Und in heißen Sommertagen verwandelt sich der stets gelüftete Schrank in eine kleine Kühlkammer, in der sich in Wasser eingestellte Milch oder Gemüse, vor allem aber auch Eis in dem großen ovalen Topf so vortrefflich hält, daß Butter in der Frühe steinhart zum Vorschein kommt und Kaltschalen und kalte Speisen, Sulzen usw. vortrefflich munden. Für auswärts arbeitende oder sonstwie vielbeschäftigte Familienmütter erscheint mir ein solcher Kochschrank oder wenigstens eine Doppelkiste oder zwei Einzelkochkisten, die auch jeden gewöhnlichen Kochherd ergänzen, unerläßlich. Solche Hausfrauen können bei der

Frühstücksbereitung Suppe, Gemüse und Fleisch ankochen und in die Kochkiste setzen, oder dies auch schon am Abend oder Mittag vorher besorgen, um zur richtigen Zeit alles soweit fertiggekocht vorzufinden, daß sie es bloß noch auf dem Herd fertig zu machen brauchen, d. h. abschmecken, kleine Zutaten hineintun, Suppen mit Ei abziehen, Gemüse sämig machen und zu viel Sauce etwas eindünsten. Mit dem letzten komme ich zu einem wichtigen Punkt: Alle Suppen und Saucen, alles Kochwasser muß knapp bemessen werden, denn aus den festverschlossenen Behältnissen verdunstet die Kochflüssigkeit nicht wie auf dem Herde, sondern bleibt wie alles andere — das Aroma, die Nährsalze und sich sonst verflüchtigende Nährstoffe — ganz erhalten. Aus dem gleichen Grunde schmecken Blumenkohl, Spargel, Kohl, Reis und alle Hülsenfrüchte nie so gut wie die in der Kochkiste bereiteten. — Und dann noch ein Vorteil für allein wirtschaftende Frauen: die Kochkistentöpfe sind spielend gereinigt, da in ihnen nichts anhängt.

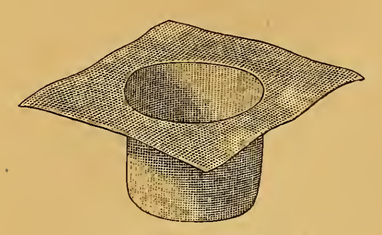


Fig. 12. Topfsack zur Kochkiste.

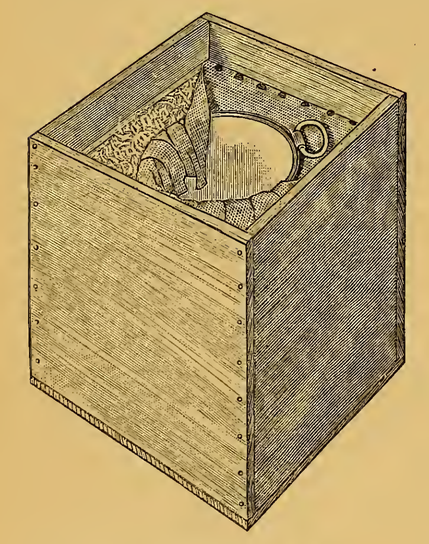


Fig. 13.
Das Isoliermaterial wird mit dem Verkleidungsstoff bedeckt und dieser stramm festgenagelt.

Nun zur Herstellung dieses Wunderkästleins. Sie ist einfach genug. Als Material kann benutzt werden: klein geschnittenes Heu, Häcksel oder Holzwolle. Am besten ist indessen der geruchlose, dichte, leichte Torfmull. Wollen wir z. B. aus einer vorhandenen Kiste eine Kochkiste machen, so muß diese 1. fest, 2. genügend groß und außen glatt gehobelt sein. Deckel und Kasten verbinden wir mit Scharnieren und schließen mit einem anschraubbaren Patentverschluß oder einer Hamme (Kistenschlempe), die den Deckel fest niederdrückt. Zu allererst nehmen wir den dazu bestimmten Topf vor und stellen ihn auf den Verkleidungsstoff, zu dem sich grauer Flanell oder glatter Futterstoff am besten, aber sonst auch alles andere haltbare Zeug eignet; Motten kommen nur in unbenützte Kochkisten, also kann man auch festen Wollstoff nehmen. Darauf zeichnen wir den Topfboden an, schneiden ihn mit Zugabe aus, schneiden dann für die Wandung einen passenden Streifen, der zugenäht und mit dem Boden sauber verbunden wird. Dann zeichnen wir uns auf einem dritten Stoffteil die Kistenöffnung (mit 2 cm Zugabe zum Einschlag und Annageln) auf, setzen den Topf genau auf die

Mitte dieses Stoffs, zeichnen seinen Umfang ab, schneiden den Kreis mit 1 cm Zugabe nach innen aus, schlitzen diesen Kreis ringsum ½ cm in kleinen Abständen ein und verbinden dieses Stück nach Fig. 12 so, daß ein ebensolches Futteral wie da entsteht. Wir ziehen es dem Topf über — es muß passen, darf aber nicht knapp sein — und beginnen nun, die Kiste zu füllen, indem wir zuerst eine mindestens 10 cm hohe Schicht des Füllmaterials so fest wie möglich einschichten und in der Mitte recht eben machen. Auf diese setzen wir den Topf, schlagen ringsum die Zipfel nach innen, daß sie nicht hindern und stopfen nun auch die Seitenräume so fest wie möglich aus, bis die Höhe des Topfes erreicht ist. Von ihm bis zum Kistenrand müssen aber mindestens noch 10 bis 12 cm Spielraum bleiben für das überaus wichtige Deckelkissen. Ist die Füllung vollendet, nageln wir den Stoff nach Fig. 13 recht fest gespannt und sauber mit einem Einschlag mit kurzen Messingnägeln, die nicht rosten, an. Nun messen wir nochmals die Kistenöffnung, schneiden danach zwei Flecke mit 2 cm Zugabe zu und einen Streifen, der die Höhe von dem gespaltenen Überzuge bis zum Rande hat — alles mit 1 cm Zugabe geschnitten — und machen daraus mit feinen Maschinen- oder dichten Hinterstichen einen viereckigen Kissenbezug, wie wir ihn auf Fig. 11 schon als fertiges Kissen dicht und fest gestopft sehen. Man kann auch zwei größere Stücke schneiden und wie beim Matratzennähen Ecken abbiegen, was einfacher ist und das Dazwischensetzen von Streifen erspart (siehe Bd. I, „Ratschläge", Matratzen Fig. 1435).

Damit ist eine vollkommen brauchbare Kochkiste vollendet. Die Arbeitszeit dafür beträgt etwa 3 Stunden. Die geringen Kosten des Materials kann jede von uns erschwingen. Ganz in derselben Weise wurde mein Kochkistenschrank gemacht. Eine zu den Küchenmöbeln passend gestrichene Kiste macht einen besonders guten Eindruck. Die Industrie bringt uns, auf dem System der Kochkiste beruhend, auch Backkisten, die im Innern mit geheizten Steinen ausgelegt werden; unter dem Namen „Selbstkocher" bringt sie zwar teure, aber vortreffliche große Apparate mit Spiritus- oder Gasheizung, die namentlich den Hausfrauen, die in der Sommerfrische selbst kochen, die besten Dienste leisten, denn diese Apparate backen und braten beinahe wie richtige Öfen.

Petroleum- und Spiritusöfen.

Sie dienen vielfach nur als Notbehelf. In ihren besseren Ausführungen sind sie jetzt vollkommen geruch- und gefahrlos und eignen sich sehr gut zur Bereitung von Frühstücks- und Abendmahlzeiten. Bessere Kocher können aber auch für eine ganze Mittagsmahlzeit dienen. Auch hier wird die Kochkiste zur sparenden Ergänzung. Petroleumkocher müssen genau wie Lampen sauber gehalten werden.

Die Elektrizität in der Küche.

Ihr gehört die Zukunft. Von dem Tage ab, wo der Strom billig und die Kochapparate wohlfeil sind, wird unser Küchenwesen die denkbar größte

Wandlung erfahren. Aber die Verbilligung der Kochapparate wird in absehbarer Zeit nicht eintreten, und es lohnt sich daher vorläufig nicht, auf ihre großen Vorzüge näher einzugehen.

Das Abwaschen oder Geschirrspülen.

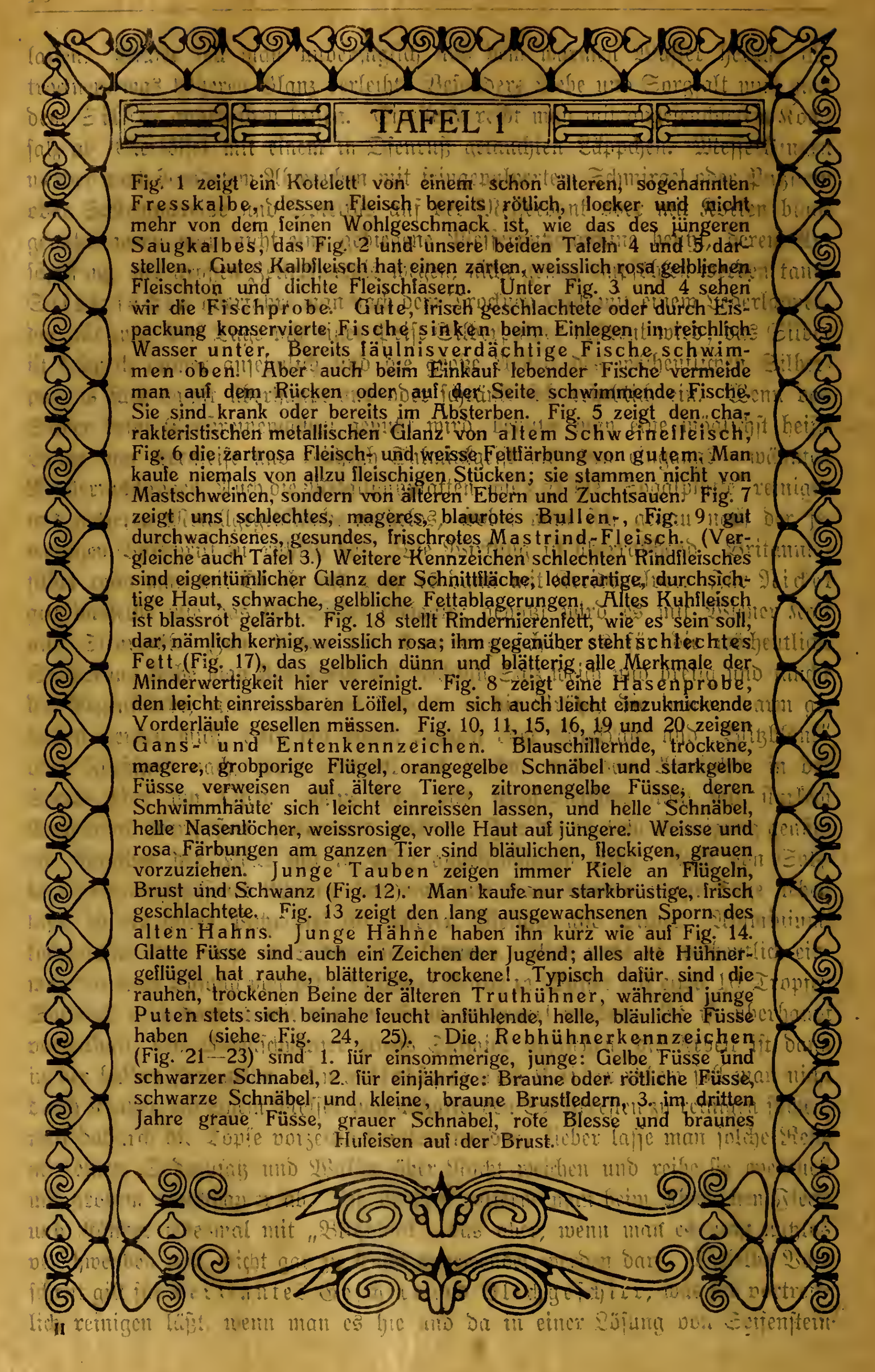
Diese allgemein unbeliebte, täglich mit unentrinnbarer Sicherheit sich wiederholende Arbeit erfordert eine sachgemäße Behandlung der verschiedensten Gegenstände. Glas und Porzellan, Kupfer, Messing, Zinn, Blech, Emaille und Holzwaren, an erster Stelle aber das Tafelsilber, jedes beansprucht seine spezielle Beachtung. Die Trockentücher seien von verschiedener Art; man wird zu Glaswaren, auch zu feinem Porzellan, nur weiche, nicht fasernde, leinene Tücher nehmen, derbere, baumwollene für alle anderen Sachen, und die Tücher nach jedem Gebrauch sorgfältig auf einem eigens dafür bestimmten Trockengestell oder in der Nähe des Ofens trocknen. Einer der besten Abwaschlappen ist ein Handtuch oder Lappen aus Müllertuch, einer rauhen, steifen Wollgaze, gesäumt und mit einem Aufhänger versehen, wenn man es nicht vorzieht, solche Lappen mit einem Knopfloch zu arbeiten, da die Aufhänger oft abreißen. Diese Müllergaze springt, erst einigemal naßgeworden, bis zur Hälfte ein und bildet einen rauhen, dicht behaarten Reibfleck (Waschel), der geschliffenes Kristall, gestanztes Silber, gerilltes Porzellan usw. besser als jede Bürste reinigt. Auch für Waschtische sind diese Müllertuchlappen vorzüglich. Man halte sich für das Abwaschen deren zwei und nehme den besseren für Glas, Porzellan und Silber, den abgenutzteren für die gröberen Sachen — in Verbindung mit Sand oder „Blitzblank" wird sich auch dieser noch vorzüglich bewähren. Man muß die Lappen hie und da einmal mit Soda auskochen. Die verschiedenen Bürsten zum Reinigen von Flaschen, Töpfen usw. benutze man nur zu dem für sie gedachten Zweck und hänge sie praktischerweise nicht an einem Bindfaden, der sich immer um sich selber dreht, sondern an einem Stück verzinktem Draht auf. Daß schon während oder gleich nach Schluß des Kochens für die erforderliche Menge heißen Wassers gesorgt wird, ist selbstverständlich. Kochtöpfe werden gleich nach dem Ausleeren mit etwas Wasser eingefüllt, mit dem Deckel bedeckt und auf den warmen Herd gestellt, damit das warmwerdende Wasser und auch die sich entwickelnden Dämpfe ein Antrocknen der Speisereste verhindern. Die vom Tisch kommenden Speisereste werden auf frischem Geschirr aufgehoben, Porzellangeschirr und Glas jedes für sich auf Stapel gestellt, die Bestecke, namentlich die Silbersachen, in Extraschüsseln gegeben und darin auch für sich abgewaschen, da sie, um das leidige Zerkratztwerden zu verhindern, niemals mit anderem Geschirr zusammenkommen dürfen; Messer und Gabeln dürfen auch nicht ganz ins Wasser geworfen werden, weil sich sonst die Klingen mit der Zeit lockern. Sehr praktisch ist es, stets einen Topf mit gewöhnlicher Erde oder Sand in der Küche beim Abwaschtisch zu haben (ein Blumentopf genügt); man steckt alle vom Tisch kommenden Messer bis ans Heft hinein, auf diese Weise werden

alles Fett, gröberer Schmutz und auch alle unliebsamen Gerüche, wie sie Heringe und Zwiebel hinterlassen, von den Klingen verschwinden, die sich dann leichter und schneller abwaschen. Sehr feines Porzellan und Glas wäscht man zuerst, und zwar in nicht zu heißem Wasser (am besten in Extraschüsseln), und läßt es in einer anderen Schüssel ablaufen, auf deren Boden man noch ein grobes Tuch gelegt hat. Im übrigen braucht man zum Abwaschen zwei größere Wannen, wenn man nicht einen Aufwaschtisch zur Verfügung hat. In die eine gibt man reines, warmes Wasser, in der anderen macht man heiße Soda- oder Seifenlauge zurecht. Glas sollte man nur in Seifenwasser abwaschen, da es von Soda blind und gelblich wird. Nach dem Glaswaschen nimmt man der Reihe nach Porzellan, irdene Schüsseln, Holzsachen, blechernes oder Emaillekochgeschirr, eiserne Töpfe und Pfannen vor. Die fettigen Sachen kommen zuletzt. Man kann sich die Arbeit sehr erleichtern, wenn man sich daran gewöhnt, beim Aufstapeln das schmutzige Geschirr erst mit einem Zeitungswisch zu überfahren, um Fett und Speisenreste fortzunehmen und in den Ofen zu werfen. Reine Seifenlauge hat man in einer für das Silber bestimmten Schüssel beiseite gestellt (für Silberbestecke sind die weichen Papiermacheeschüsseln sehr zu empfehlen) und wäscht darin zuerst die im Sand steckenden Messer ab, spült gut nach und trocknet sie gleich sorgfältig ab, damit die Klingen nicht rosten, dann nehme man Gabeln und Löffeln vor und lege sie in den Besteckkorb. Gegenstände, die mit geschlagenem Eiweiß in Berührung gekommen sind, spüle man zuerst mit kaltem Wasser ab, ehe man sie nachträglich mit heißem wäscht. — Die abgewaschenen Sachen stülpe man nacheinander in eine große, weite Wanne, in der sie abtropfen können, falls man nicht eins der praktischen, zeitsparenden Ablaufbretter zur Verfügung hat, worauf das Abtrocknen erfolgt. Ob die Arbeit des Abwaschens gut gemacht worden ist, erkennt man an den Trockentüchern, die nur naß, aber nicht schmutzig werden dürfen. Sollten schmutzige Flaschen und Gläser auf diese gewöhnliche Art nicht sauber werden, so gebe man einige Stückchen Soda und etwas Kaffeesatz oder klein geschnittene Kartoffeln hinein, fülle warmes, nicht heißes Wasser nach und schwenke tüchtig um, worauf Ausspülen mit klarem, kaltem Wasser folgt. In sehr beschmutzte oder durch eisenhaltiges Wasser blindgewordene Glassachen gebe man eine Lösung von 25 Tropfen Salzsäure auf 1/4 Liter Wasser, spüle und schwenke damit, wasche mit klarem Wasser gut nach und wiederhole bei Bedarf das Verfahren. Biergläser sollten hie und da mit einem Absud von Zinnkraut gereinigt werden. Kristallgläser macht man schön glänzend, wenn man sie mit einem reinen, in Spiritus getauchten Läppchen überfährt und mit einem weichen Leder oder Seidenpapier nachpoliert. Auch sind zerklopfte Eierschalen oder Chlorkalk und Asche gute Glasreinigungsmittel. Überhaupt sollte man, um sich das Flaschen- und Gläserreinigen zu erleichtern, ausgeleerte Gefäße gleich mit Wasser füllen und bis zum eigentlichen Abwaschen weichen, nach dem Waschen und Spülen aber mit nach unten gekehrten Öffnungen auslaufen

lassen. Gläser soll man unverzüglich aus dem warmen Wasser heraus abtrocknen, was höheren Glanz verleiht. Besondere Liebe und Sorgfalt muß man dem Silber angedeihen lassen. Eierflecke reibt man mit angefeuchtetem Kochsalz ab, Eierlöffel mit einem in Ofenruß getauchten Läppchen. Messerklingen werden nach beendetem Abwaschen mit feingepulvertem Schmirgel oder Putzstein oder Schlemmkreide und Spiritus auf der Messerbank oder mit Korken blank geputzt, wenn man nicht eine gediegene Messerputzmaschine besitzt, deren Anschaffung, der großen Zeitersparnis wegen, nicht genug empfohlen werden kann. Silbersachen überfahre man nach dem Trocknen rasch mit einem Lederlappen, der alle zwei, drei Tage mit einer Prise Silberpulver bestreut wird; das Silber ist dadurch immer ansehnlich und die große Arbeit des wöchentlichen Silberputzens fällt damit überhaupt aus oder schränkt sich erheblich ein. Wenn das Silber beim Großreinemachen geputzt wird, benutze man eine möglichst heiße Lauge von Kernseife und reichlich Salmiakgeist und den eingangs erwähnten Müllertuchlappen. Auch die Metallputzplatten, wie z. B. die „Sogalplatte" reinigen und polieren Metallgegenstände mühelos, wobei man sich genau nach der jeweiligen Vorschrift zu richten hat. Die Wirkung ist überraschend. Britanniasilber reibt man mit Öl ab und putzt es dann mit Kreidepulver. Für Nickel gilt dasselbe wie das bei Silber Gesagte; geputzt wird es mit Wiener Kalk und Stearinöl. Zum Putzen des Kupfergeschirres für die wöchentliche Säuberung koche man Kartoffeln mit reichlich Salz weich und breiig und tauche die Gegenstände, einen nach dem andern, in die Brühe, die immer warm gehalten werden muß, reibe mit einem Lappen oder Zinnkraut und „Blitzblank" oder Flußsand nach, spüle zweimal und trockne nach dem Abwischen in der Sonne oder am Ofen. Man kann das Kupfergeschirr auch mit starkem Ammoniak übergießen, spülen und trocknen. Für die tägliche Reinigung genügt ein Abreiben der Flecke mit in Essig angefeuchtetem Salz. Auch von Salzkartoffeln abgegossenes Wasser, das man zum Sauerwerden einige Tage stehen läßt, ist ein gutes Putzmittel für Kupfer, Messing und Silber. Aluminiumkochgeschirr darf nicht in Sodawasser kommen. Man putzt es wöchentlich einmal mit einer Lösung von 30 g (3 deka) Borax in Wasser mit etwa 10 Tropfen Salmiak, auch darf es mit weißem Sand gescheuert werden. Es ist überhaupt vorteilhaft, dem Abwaschwasser etwas Salmiak zuzusetzen, die Arbeit ist dann in der halben Zeit getan. Emailletöpfe und Kasserollen soll man nicht durch Kratzen mit einem Messer von anhaftenden Speiseresten zu reinigen suchen, weil dadurch die Töpfe vorzeitig ruiniert werden; lieber lasse man solche Reste mit einem Sodazusatz und Wasser über Nacht weichen und reibe sie eventuell mit grobem Sandpapier ab. Im übrigen entferne man beim Abwaschen Flecke und Ränder jedesmal mit „Blitzblank", das aber, wenn man es nicht nutzlos verschwenden will, nicht gar zu feucht angewendet werden darf. Dieselbe Vorschrift gilt für verzinntes Geschirr und Blechgeschirr, was sich vortrefflich reinigen läßt, wenn man es hie und da in einer Lösung von Seifenstein



Qualitäts- und Altersmerkmale bei Fleisch, Geflügel und Fische.



TAFEL 1

Fig. 1 zeigt ein Kotelett von einem schon älteren, sogenannten Fresskalbe, dessen Fleisch bereits rötlich, locker und nicht mehr von dem feinen Wohlgeschmack ist, wie das des jüngeren Saugkalbes, das Fig. 2 und unsere beiden Tafeln 4 und 5 darstellen. Gutes Kalbfleisch hat einen zarten, weisslich rosa gelblichen Fleischton und dichte Fleischfasern. Unter Fig. 3 und 4 sehen wir die Fischprobe. Gute, frisch geschlachtete oder durch Eispackung konservierte Fische sinken beim Einlegen in reichlich Wasser unter. Bereits fäulnisverdächtige Fische schwimmen oben. Aber auch beim Einkauf lebender Fische vermeide man auf dem Rücken oder auf der Seite schwimmende Fische. Sie sind krank oder bereits im Absterben. Fig. 5 zeigt den charakteristischen metallischen Glanz von altem Schweinefleisch, Fig. 6 die zartrosa Fleisch- und weisse Fettfärbung von gutem. Man kaufe niemals von allzu fleischigen Stücken; sie stammen nicht von Mastschweinen, sondern von älteren Ebern und Zuchtsauen. Fig. 7 zeigt uns schlechtes, mageres, blaurotes Bullen-, Fig. 9 gut durchwachsenes, gesundes, frischrotes Mastrind-Fleisch. (Vergleiche auch Tafel 3.) Weitere Kennzeichen schlechten Rindfleisches sind eigentümlicher Glanz der Schnittfläche, lederartige, durchsichtige Haut, schwache, gelbliche Fettablagerungen. Altes Kuhfleisch ist blassrot gefärbt. Fig. 18 stellt Rindernierenfett, wie es sein soll, dar, nämlich kernig, weisslich rosa; ihm gegenüber steht schlechtes Fett (Fig. 17), das gelblich dünn und blätterig alle Merkmale der Minderwertigkeit hier vereinigt. Fig. 8 zeigt eine Hasenprobe, den leicht einreissbaren Löffel, dem sich auch leicht einzuknickende Vorderläufe gesellen müssen. Fig. 10, 11, 15, 16, 19 und 20 zeigen Gans- und Entenkennzeichen. Blauschillernde, trockene, magere, grobporige Flügel, orangegelbe Schnäbel und starkgelbe Füsse verweisen auf ältere Tiere, zitronengelbe Füsse, deren Schwimmhäute sich leicht einreissen lassen, und helle Schnäbel, helle Nasenlöcher, weissrosige, volle Haut auf jüngere. Weisse und rosa Färbungen am ganzen Tier sind bläulichen, fleckigen, grauen vorzuziehen. Junge Tauben zeigen immer Kiele an Flügeln, Brust und Schwanz (Fig. 12). Man kaufe nur starkbrüstige, frisch geschlachtete. Fig. 13 zeigt den lang ausgewachsenen Sporn des alten Hahns. Junge Hähne haben ihn kurz wie auf Fig. 14. Glatte Füsse sind auch ein Zeichen der Jugend; alles alte Hühnergeflügel hat rauhe, blätterige, trockene! Typisch dafür sind die rauhen, trockenen Beine der älteren Truthühner, während junge Puten stets sich beinahe feucht anfühlende, helle, bläuliche Füsse haben (siehe Fig. 24, 25). Die Rebhühnerkennzeichen (Fig. 21—23) sind 1. für einsommerige, junge: Gelbe Füsse und schwarzer Schnabel, 2. für einjährige: Braune oder rötliche Füsse, schwarze Schnäbel und kleine, braune Brustfedern, 3. im dritten Jahre graue Füsse, grauer Schnabel, rote Blesse und braunes Hufeisen auf der Brust.

lich reinigen läßt, wenn man es hie und da in einer Lösung von Seifenstein-



Tafel 1.

Qualitäts- und Altersmerkmale bei Fleisch, Geflügel und Fischen.

Original u. Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.

und Wasser 2 bis 3 Std. kocht, gleich mit einem Lappen abscheuert und mehrmals gut spült. Nur ist Schonung der Hände bei der Arbeit mit Seifenstein geboten. Oder man macht eine Mischung von 1 Teil Salz, 1 Teil Essig, 2 Teilen Mehl und feingesiebtem Sand und scheuert damit blank, worauf man mit Schlemmkreide poliert und dann abspült und trocknet. Holzgeschirre wäscht man in heißer Seifenlauge, scheuert mit Sand und etwas Sodawasser nach und spült mehrmals in reinem, warmem Wasser ab. Braungewordene Holzbretter scheuert man mit einer Lösung von 1 Teil Chlor, 2 Teilen Seifenpulver, 2 Teilen Pottasche, nachdem man sie eventuell mehrere Stunden darin eingeweicht hat, spült sie dann gut ab und trocknet sie an der Luft, aber nicht am Ofen oder an der Sonne. In der obengenannten Mischung kann man auch Emaille- und Blechgeschirr einige Stunden, ganz in die Lauge getaucht, kochen, dann abscheuern und warm spülen, wenn man die schärfere Seifensteinlösung verschmäht. Milch- oder Haarsiebe streiche man mit einem Seifenstück ein und wasche sie dann bürstend aus. Milchflaschen und -Gefäße müssen überhaupt immer sorgfältig gereinigt werden, damit kein Rest Milch, der dann sauer wird, darin bleibt. Flaschen, Büchsen und Töpfe, die einen üblen Geruch haben, stelle man einige Zeit mit Wasser und etwas übermangansaurem Kali an einen warmen Ort, schüttele und spüle sie aus und wasche sie dann ab. Eiserne Pfannen und Tortenformen werden vorteilhafter nicht jedesmal ausgewaschen — namentlich Omelettepfannen backen und braten dann viel besser —, sondern nur mit reinem Papier vom Fett gereinigt und außen mit Sand abgerieben; auch Kaffeesatz kann man zu diesem Ausziehen des Fettes verwenden, den man trocken in die Pfannen streut und diese nachher noch mit Seidenpapier ausreibt. Fleischhackmaschinen, durch die Fett getrieben wurde, reinigt man am besten, wenn man nachher Semmel durchtreibt, die dann zum Einbrennen für Gemüse gebraucht werden können; erst dann wasche man mit heißem Soda- oder Seifenwasser nach. Sollte sich beim Spülen ein Fettansatz an den Spülwannen zeigen, so reibe man ihn zunächst mit Zeitungspapier ab und wasche dann sauber nach. Hierauf sind noch die Ausgüsse einer besonderen Behandlung zu unterwerfen. Wo ein Ausgußsieb nicht vorhanden ist, dagegen Tannen- oder Birkenzweige erreichbar sind, lege man solche in den Ausguß. Sie pflegen alles Fett und gröbere Reste zurückzuhalten. Um unangenehme Rauchentwicklung zu vermeiden, verbrennt man sie, indem man sie weit hinten in den Ofen schiebt, damit sie von der Hitze vor dem Verbrennen getrocknet werden. Den Ausguß reinigt man mit Seife und einem nur dafür bestimmten Lappen oder auch mit Zeitungspapier oder Holzwolle, die mit Petroleum getränkt wurden, niemals aber darf dazu Sand verwendet werden. Gerüche an den Händen entfernt man zuguterletzt mit einem Brei aus Senfmehl und Wasser, oder man gebe in das Waschwasser einige Tropfen Ammoniak, spüle die Hände tüchtig ab und reibe sie an einem groben Handtuch recht trocken.

Die Küchenwäsche.

Man benutze für jede Art Geschirre besondere Tücher, die man häufig wechselt. Dies geschieht nicht nur aus Gründen der Sauberkeit und Appetitlichkeit, sondern man erzielt damit auch insofern bedeutende Ersparnisse, als die Wäsche dadurch lange nicht so schnell verbraucht wird. Kaffeebeutel werden ab und zu mit Sodawasser ausgekocht, in klarem Wasser gut ausgespült und in der Küche, nicht im Freien, getrocknet. Passiertücher oder Durchschlagtücher sind nach dem Gebrauch sofort in reinem, heißem Wasser auszuwaschen, sie dürfen nicht mit Seife in Berührung kommen. An der Wasserleitung hänge stets ein sauberes Handtuch zum Abtrocknen der Hände.



2. Kapitel.

Vorräte und ihre Verwahrung.

Die Speisekammer.

Die Großstädterin muß sich oft statt der Speisekammer mit einem kleinen dunklen Raum mit ungenügender Luftzufuhr begnügen, ja, Bodenkammer, Küchenfenster und Wandnischen oder ein Speiseschrank mit Luftlöchern müssen ihre Stelle vertreten. Die Hauptsache bei allen diesen Aufbewahrungsorten bleibt, daß sie sauber gehalten werden und vor Ungeziefer, Schwaben, Mehlmotten, Milben, Fliegen und Spinnen, bewahrt bleiben. Viel trägt dazu bei, wenn die Fußböden der kleinen Speisekammern in der Stadt mit Linoleum oder Fliesen belegt sind, die mit Wasser, in dem Automors oder übermangansaures Kali aufgelöst ist, aufgewischt werden können, was zur Frischhaltung der Vorräte viel beiträgt, ein Verfahren, das auch in der größeren, hellen Speisekammer der Landfrau die besten Dienste leisten wird. Eine Speisekammer, wie sie sein soll, muß nach Norden liegen und gut zu lüften sein. Obwohl es bequem ist, sie neben der Küche zu haben, bedeutet dies keinen Vorteil, da der hineindringende Dunst den Vorräten schadet; ein dazwischenliegender, zu lüftender Raum ist daher erwünscht. Zu helle oder gar sonnige Speisekammern müssen durch Vorhänge geschützt und nachts gelüftet werden. Die Speisekammer enthalte ringsum genügend Wandbretter, ferner bei genügend Platz auch einen Tisch, der eine große Annehmlichkeit bedeutet, da man dann Arbeiten, wie das Anrichten kalter Schüsseln, Abwiegen und Herausgeben gleich dort vornehmen kann. Ein Schrank mit Schiebkasten für Kolonialwaren ist empfehlenswert, weniger aber zerbrechliche Fayence-Ziertöpfe mit Aufschriften. Statt ihnen schaffe man einfache Einmachgläser an, die billiger sind und den Vorteil einer sofortigen Übersicht gewähren. Übergreifende Deckel dazu kann

man sich aus dünner Pappe selber fertigen. Sie sehen ganz ordentlich aus, sind luftdurchlässig und halten noch jahrelang, wenn Porzellandeckel längst den Weg alles Irdischen gegangen sind. Im übrigen wäre an Einrichtungsstücken erwünscht:

1 Eisschrank,
1 Fliegenspind (am Flaschenzug freihängend) oder Fliegenglocken,
1 Brotbüchse,
4 Steintöpfe für Butter und Fettsorten,
1 Eierständer,
3 Spankörbe für Obst, Gemüse, Kartoffel,
6 Untersetzer für Flaschen,
6 Fleischhaken,
1 Zwiebelbeutel,
6 Säckchen für trockene Pilze, Dörrgemüse und altbackenes Gebäck,
1 Hackklotz mit Deckel.

Der Hausfrauen Fleiß liebt es, auch die Speisekammer mit Bretterdecken, gehäkelten Spitzen oder Papierspitzen u. dgl. zu zieren oder Einmachgläser mit Papierkappen zu überbinden; das ist überflüssiger Luxus. Nicht überflüssig ist, sie so oft wie möglich zu säubern und viel Zugluft zu entwickeln, damit sich nicht das abscheuliche, eigenartige Speisekammeraroma entwickelt, das wie ein Schwaden in solchen Räumen hängt und das einem schon an den Gedanken daran den Appetit verderben kann. Zwiebeln, frisches Brot, frisch gebrannter Kaffee sollten daher nicht hineingebracht, sondern lieber in der Küche gehalten werden, ebenso muß jeder faulige Geruch sofort aufgesucht und die Ursache entfernt werden.

Vom Eisschrank.

Über die Bauart verschiedener Systeme geben die Kataloge guter Firmen genaue Auskunft. Beim Kauf eines Schrankes lasse man sich nicht vom Äußeren blenden, sondern sehe auf Zweckmäßigkeit und Solidität der Ausführung. Vor allen Dingen hat man die Größe des Schrankes zu erwägen, damit er der Größe des Haushalts entspricht. Türen und Klappen müssen gut schließen. Das Eis wird unzerkleinert in einem Beutel, von denen man am besten zwei aus Sackleinwand hergestellt hat, in den dafür bestimmten Behälter gelegt. Auf diese Art schmilzt es nicht so schnell, auch wird der Schmutz, der im Eis enthalten ist, in dem Beutel zurückgehalten und gelangt so nicht in die Abflußrohre, wodurch Verstopfungen vermieden werden. Man wird erstaunt sein, wie viel und was für Unsauberkeit sich in so einem Beutel ansammelt. Eisschränke müssen jede Woche mindestens einmal gründlich gereinigt werden. Sie müssen dann mit übermangansaurem Kaliwasser ausgewaschen werden, wodurch schlechter Geruch beseitigt und Fäulnis und Schimmelbildung vermieden wird. Die Türen des Eisschranks müssen stets gut geschlossen werden, die Schale, die das Wasser des geschmolzenen Eises auffängt, ist regelmäßig zu leeren. Als Ersatz für einen Eisschrank eignet sich besonders gut eine derbe, nicht zu große Kiste, in die man eine zweite, kleinere, gut mit Zinkblech ausgeschlagene setzt. Die Zwischenräume werden genau wie bei der Kochkiste mit Torfmull ausgefüllt. Beide Kisten werden durch eine Abflußvorrichtung verbunden; der Deckel erhält innen ein aufgenageltes Kissen (siehe Figur 11). Man stellt die

Kiste dann auf Ziegelsteine und schiebt unter den Abfluß eine Schüssel. — Fleisch darf nie direkt auf Eis gelegt werden, man legt ein Stück Pergamentpapier oder ein sauberes Tuch dazwischen. Letzteres ist überhaupt als Bedeckung des Eises ratsamer, da die Gefäße darauf besseren Halt haben.

Der Fliegenschrank.

Der Fliegenschrank gehört wie die Kochkiste zu den praktischen Gerätschaften, die man nicht zu entbehren braucht, weil man sie selber machen kann. Seine Fächerbretter sollen so eingerichtet sein, daß man sie bequem herausnehmen kann, falls man längere Würste oder größere Fleischstücke darin aufhängen will. Man nagelt kräftige, gehobelte Latten zu viereckigen Rahmen zusammen, indem man sie an den Ecken mit Nagelhaken verbindet, benagelt die so entstandenen Rahmen mit Fliegengaze, setzt drei solcher Vierecke rechtwinkelig zusammen und nagelt Deckel und Boden darauf. Vorher hat man noch die zwei sich gegenüberstehenden Rahmen mit den Einschiebeleisten für die Bretter versehen. In den Deckel werden Haken eingeschraubt, und der Schrank wird womöglich mit einem Flaschenzug versehen, um in die Höhe gezogen zu werden, wodurch er vor den Mäusen sicher ist; ein vierter solcher Rahmenteil dient als Türe, die mit Scharnieren angemacht wird und als Verschluß einen kleinen Riegel erhält.

Speisekammer- und Eisschrankvorräte.

Alles, was in der Speisekammer aufbewahrt wird, hebe man hübsch für sich auf. Leere Einmachgläser oder leergewordene Weckgläser mit ihrem luftdicht schließenden Glasdeckel sind übrigens ein prächtiges Hilfsmittel, um übersichtlich allerhand kleine Reste an Kolonialwaren aufzunehmen, die zuerst darankommen sollen; aber auch Käse, frische Tomaten, frisches Obst kann man sicher in ihnen aufbewahren. Durch meine „Sofort"-Verschlußmethode, die ich in dem Hauptkapitel „Das Einkochen" genau beschrieben habe, ist für die Resteraufbewahrung und Resterverwertung ein neues Gesichtsfeld aufgetan. Mit Hilfe dieser Methode kann in den kleinsten Gläsern jeder kleine Rest ohne alle Umstände beliebig aufbewahrt werden.

Alle Speisenreste müssen ausgekühlt sein und dürfen gesundheitshalber niemals in Emaille- oder sonstigem Metallgeschirr aufgehoben werden. Auch dürfen Speisen, deren Gerüche sich aufeinander übertragen und die dann an Geschmack einbüßen, nicht nebeneinander stehen; dabei sind Butter und Milch besonders empfindlich. Butter bedecke man stets mit einer Glasglocke. Alles, was sich bedecken läßt, werde zugedeckt. Fehlt es an Stürzen und Deckeln, so nehme man alte, schartige Teller, die man zu diesem Zwecke aufhebt und auf die man noch ein zweites Gefäß setzen kann. Einzelne Vorräte erfordern eine besondere Behandlung, wie z. B. die folgenden tunlichst alphabetisch geordneten Lebensmittel: Knusperiges Backwerk ist in Glas-, Porzellan- oder Blech-

gefäßen aufzuheben, doch menge man nicht Salz- oder Schokoladengebäck darunter, da es sonst feucht und weich wird. Um Braten aufzubewahren, lege man die Schnittseite ja nicht nach unten, sondern nach oben, weil sonst der Saft ausläuft und das Fleisch infolgedessen trocken wird; man wickle den Braten in Pergamentpapier und lege ihn zwischen zwei Schüsseln in den Eiskasten. Braten müssen stets nach dem Essen auf frische Schüsseln kommen und die Sauce in Porzellantöpfchen gefüllt werden. Am folgenden Tage kann man das Fett abnehmen und die Sauce zur Verbesserung von Suppen nehmen. Brot bleibt in einem irdenen Topf und mit einem feuchten, gut ausgerungenen Tuche bedeckt am längsten schmackhaft. Brot erhält sich lange frisch, wenn man die aus dem Ofen kommenden Laibe in einen nicht ausgestäubten Mehlsack steckt, und zwar so, daß sie mit der oberen Rinde aufeinander liegen. Dann bindet man den Sack zu und hängt ihn an einem luftigen Ort über einer Stange auf. Um Butter länger frisch zu erhalten, kocht man Salzwasser, läßt es erkalten und schüttet es über die Butter, die vollständig davon bedeckt sein muß, und verschließt das Glas nach der „Sofort"-Methode (siehe Figur 14). Um Butter ohne Eis hart zu erhalten, überdecke man sie mit einem wasserdurchtränkten unglasierten Blumentopf, dessen Loch zugestöpselt wird. Eier reibe man mit einer Speckschwarte ein und stecke sie auf Eiergestelle. Dieses Verfahren ist alle 3 bis 4 Wochen zu wiederholen und eignet sich nur für kleinere Vorräte. Das bewährteste Mittel, um Eier recht lange frisch zu erhalten, ist das Einlegen in Wasserglas. Man rechnet auf 200 bis 300 Eier 1 Liter Wasserglas und 9 bis 10 Liter Wasser. Die Eier werden abgetrocknet, auf ihre Güte geprüft und mit der Spitze nach unten vorsichtig in Steintöpfe gestellt. Nachdem man das Wasserglas mit dem Wasser gut vermischt hat, gießt man es vorsichtig über die Eier, die völlig damit bedeckt sein müssen. Man überbinde die Töpfe mit durchstochenem Papier und stelle sie in den Keller oder in die Speisekammer. Sollte das Wasser stark verdunsten, so muß nachgefüllt werden, wozu wieder mit etwas Wasserglas vermengtes Wasser zuzugießen ist. Die Eier halten sich so über 1 Jahr frisch. Auch in Kalkwasser halten sich die Eier gut; doch hört man häufig die Klage, daß das Kalkwasser die Schale der Eier erweiche. In diesem Falle ist zuviel Kalk verwendet worden. Es darf nur soviel davon genommen werden, daß sich auf dem Wasser eine Haut bildet, für etwa 300 Eier eine Handvoll Kalk. Andere Methoden sind, die Eier Stück für Stück in Zeitungspapier zu verpacken oder sie in Häcksel oder Hafer einzulegen. Auch ein Überstreichen mit Gelatine ist bei kleineren Vorräten vorteilhaft. Um gefrorene Eier brauchbar zu machen, schüttet man klares Brunnenwasser, worin Kochsalz aufgelöst wurde, darüber. Eigelb kann sich 1 bis 2 Tage halten, wenn man es

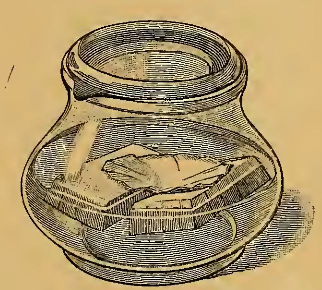


Fig. 14. Butterkonservierung mittels der „Sofort"-Methode.

mit kaltem Wasser bedeckt und dicht geschlossen verwahrt. Ganze aufgeschlagene Eier zerquirle man mit etwas Salz und Wasser und hebe sie gut bedeckt auf. Essig erhält sich scharf, wenn man etwas kleingeschlagene Holzkohle (auf 1 Faß von 30 Liter etwa 3/4 bis 1 Kilo Holzkohle) hineinwirft. Fischreste, Hummer und Krebsreste verwahre man mit „Sofort"-Methode, aber nur für wenige Tage, wenn man nicht vorzieht, sie gleich zu Salat zu verwenden, der aber auch bald gegessen werden muß. Fleisch, das längere Zeit frisch erhalten werden soll, kühle man 24 Stunden lang auf 1 bis 2° C. (aber nicht bis zum Gefrierpunkt) ab. Es hält sich auch in Pergamentpapier gewickelt und überdies in ein mit Essig getränktes, gut ausgerungenes Tuch eingeschlagen besser, als offen hingelegt. Hat man mehrere Fleischsorten auf Vorrat gekauft, so wickle man jede Sorte für sich ein und lasse die Stücke niemals dicht beisammen liegen. Hammel- und Kalbfleisch können in Milch eingelegt werden, Rindfleisch, ebenso Marinaden und Wild in Essigtücher, oder um als Sauerbraten verwendet zu werden, in Essig und Wasser. Das Anbraten in Talg und Wegstellen vom Feuer, um es später fertigzubraten, ist auch empfehlenswert. Fleisch läßt sich bei Hitze 2 Tage frisch erhalten, wenn man es in eine Terrine legt, soviel kochendes Wasser darauf gießt, daß es bedeckt ist, und dann noch etwas Öl daraufgibt. Konservierungssalz für frisches Fleisch besteht aus je 1 g Salpeter, 1 g Salicyl zu 8 g Salz, das trocken vermengt wird. Man reibt das Fleisch damit von allen Seiten ein. Geräucherte Fleischwaren in größeren Mengen behandle man wie folgt: Man wickele jedes Stück Wurst, Schinken usw. einzeln in ein reines Papier, lege es in eine Kiste zwischen Holzasche oder Torfmull und streue davon so lange nach, bis sämtliche Teile gut bedeckt sind. So aufbewahrt halten sich die Fleischwaren unbegrenzt lange, ohne an Geschmack irgendwie einzubüßen. Man kann aber auch Speck, Schinken und Würste in Leinensäcke geben und frei hängend aufbewahren; geräucherte Schinken lassen sich auch gut aufbewahren, wenn man sie mit gequirltem Eiweiß und fein gestoßenem Pfeffer bestreicht oder in einen Sack mit Kleie steckt. Geräucherte Wurst usw. erhält man frisch in einer Blechkiste mit Kleie, die recht trocken sein und als Zwischenlage dienen muß. Findet sich außen an der Wurst Schimmel, so muß sie mit Vorsicht genossen werden; der Schimmel durchsetzt die Wurst manchmal gänzlich, und sie kann dann gesundheitsgefährlich werden. Schinkenanschnitt bedeckt man mit geöltem Papier oder mit dünn aufgestrichenem Fett. Wurst wird im Anschnitt nicht unansehnlich, wenn man mit dem Buttermesser über den angeschnittenen Teil streicht oder ihn einmal über Schweinefett führt. Eingemachte Früchte erfrieren selbst bei strengster Kälte nicht, wenn man auf den Topf, worin sie aufbewahrt werden, ein Gefäß mit Brunnenwasser setzt; friert dieses zu, so muß es morgens und abends erneuert werden. Frisches Gemüse hält sich in einem gutschließenden Blechtopf (eventuell dem Wecksiedekessel) am frischesten. Käse hält sich lange frisch, wenn man ein feuchtes Tuch über die Glocke legt, ebenso Aufschnitt, den man

mit einem Teller bedeckt und dann in ein feuchtes Tuch einschlägt. Käse bedarf, wenn er längere Zeit gut schmeckend erhalten werden soll, einer sorgfältigen Aufbewahrung. Kupfer, Zinn, Zink und ähnliches Material darf durchaus nicht dafür verwendet werden. Man legt ihn am besten in glasiertes Steingut und sorge für nicht zu warme und zu feuchte Temperatur. Hartkäse wickelt man in ein Tuch, das in Salzwasser getaucht ist, und erneuert dies öfters. Statt des Salzwassers kann auch Bier, Wein oder Milch vorteilhaft angewendet werden. So eingewickelt legt man den Käse in Töpfe oder Schüsseln; Staniol löse man gut ab, Schimmel muß sorgfältig entfernt werden. Kopfsalat bleibt frisch, wenn man den ganzen Kopf wäscht und, die Blätter nach oben, in ein großes Sieb legt und kühl stellt. Er wird frisch, sauber und trocken sein, wenn man ihn zu Mittag fertigmachen will. Kuchen soll man nicht in Blechbüchsen aufbewahren, da er darin leicht einen ranzigen Geschmack annimmt. Topf- (Napf-) Kuchen bleibt am geschmeidigsten in einer sauber ausgewaschenen, irdenen, mit einem Tuch zugedeckten Form. Lunge darf man niemals in Schüsseln, sondern nur frei hängend aufbewahren; sie trocknet auf diese Weise etwas ein, quillt aber beim Kochen wieder auf; in Schüsseln fault sie. Mehl soll nicht in Papierdüten, sondern in glasierten oder Holzgefäßen aufbewahrt und darin öfters umgerührt werden. Mehlmotten, diese häßlichen Speisekammerschädlinge, die sich gern in Grieß, Mehl und Hülsenfrüchten einnisten, wo ihre Gespinnste als Klümpchen zu erkennen sind, müssen durch Aufsuchen dieser Klümpchen und Umfüllen des Mehls oder der Früchte vernichtet werden. Mostrich erhält man frisch durch einige Teelöffel Salzwasser, das, gekocht und wieder ausgekühlt, dazu gerührt wird. Grüne Petersilie sollte man nie in Wasser setzen, sondern in eine fest schließende Glasbüchse tun. Um saure Sahne längere Zeit aufzuheben, mache man aus 20 g (2 deka) Weizenmehl und 20 g (2 deka) Butter mit etwas Salz eine ganz lichte Einbrenne, gebe die Sahne dazu, lasse alles unter Rühren aufkochen und schütte es in ein Glas. Dieses verschließt man entweder durch „Sofort“-Methode oder mit Pergamentpapier; mit letzterem hält sich die Sahne aber nur 2 bis 4 Tage. Sardellen kann man längere Zeit frisch erhalten, wenn man sie in tiefe Töpfe legt und mit stark gesalzenem Wasser bedeckt. Am besten ist es, sie nach unserer „Sofort“-Methode in kleine Weckgläser zu geben und mit scharfem Salzwasser zu bedecken. Kauft man Sardellen in ganz kleinen Fäßchen auf Vorrat ein, wie das in größeren Landhaushalten Sitte ist, so müssen diese Fäßchen wie Pökelfässer allwöchentlich einmal gestürzt werden, damit die Sardellen gleichmäßig durchwässert bleiben. Seefische erhält man frisch durch sofortiges Ausnehmen und innen Austrocknen mit einem reinen Tuch, worauf man sie innen und außen mit feinem Salz und braunem Zucker bestreut; dann wickelt man sie ungeschuppt in ein reines Leinentuch, legt sie in den Keller und beschwert sie mit einem Stein. So präparierte Fische halten sich 48 Stunden frisch. Spargel bewahre man in feuchtem Flußsand oder Torfmull auf, oder man grabe ihn im

Keller in die Erde ein. Die Schnittflächen müssen stets ganz bedeckt sein. Spargel bleibt frisch, wenn man ihn luftdicht in Pergamentpapier wickelt und in den Eisschrank legt. Trüffeln bewahrt man am besten in getrocknetem Sande oder Mergel auf. Zitronen halten sich gut in Sand. Er wird in eine Kiste geschüttet, die Zitronen nebeneinander, die Stiele nach unten, doch so, daß sie sich nicht berühren, hineingesetzt, wieder Sand darauf geschüttet usf., bis alle Zitronen verpackt sind. Oben muß eine genügende Schicht Sand alles bedecken. Kleinere Vorräte davon steckt man in einen Reisigbesen, eine einzelne stecke man in die Salztenne. Geriebene Zitronenschale hält sich unbegrenzt lange in einem Töpfchen oder Glas mit soviel gestoßenem Zucker bestreut, daß die Schale luftdicht abgeschlossen ist. Abgeschälte Zitronenschalen trockne man rasch und hebe sie in einem gut verschlossenen Glase auf. Angeschnittene Zwiebeln wickelt man in Leinenläppchen und bespült sie einen Augenblick mit Wasser. Sie bleiben dann zart, weiß und ansehnlich, ohne an Schärfe zu verlieren.

Kellervorräte.

Die Behandlung und Sauberkeit des Kellers wurde in Band I im Kapitel „Allgemeine Hausarbeiten" Seite 21 gegeben. Hier soll über die Verwahrung von Vorräten gesprochen werden. Allgemein gültig ist dafür, alles so unterzubringen und zu schützen, daß durch Frost, Feuchtigkeit und sonstige Einflüsse kein Schaden entstehen kann. Der Keller muß Lattenschränke oder Gestelle erhalten, auf denen Konservengläser, Wein und Obst untergebracht werden, nötigenfalls stellt man leere Kisten offen übereinander. Vorräte für den täglichen Gebrauch, wie frische Eßwaren, müssen von diesen stets getrennt stehen. Alles Angefaulte und Angegriffene ist stets zu entfernen oder zu verbrauchen. Spezielle Winke über die praktische Unterbringung einzelner Vorräte sind folgende: Die Kartoffeln werden verlesen, kranke entfernt, beschädigte beiseite gestellt und zuerst verbraucht. Am besten aufbewahrt sind sie in Mieten, die einen luftdurchlässigen Zwischenraum unter dem Lager haben und bei denen die Kartoffeln immer, die untersten zuerst, durch eine dicht über dem Boden befindliche, mit einem Schieber verschlossene Luke abgenommen werden, sodaß man die untersten auf diese Weise zuerst verbraucht und ein beständiger Nachschub stattfindet. Wo sich diese Einrichtung nicht treffen läßt, bringe man die Kartoffeln in flachen Kisten unter, die auf Ziegelsteine gesetzt werden, andernfalls unterlege man das in Tonnen und Körben bestehende Lager wenigstens mit Latten. Hat man sehr viele Kartoffeln unterzubringen, so werden sie, nachdem der Fußboden mit Latten belegt, oder auch nur mit Holzkohlenstaub oder Torfmull bestreut wurde, einfach darauf geschüttet. In nassen Jahren mit später verregneter Ernte ist eine solche Unterlage besonders nützlich. Beim Herannahen des Frühjahrs müssen die Kartoffeln vor Licht geschützt, d. h. genügend bedeckt werden, sonst beginnen sie zu keimen. Zu Gemüseüberwinterung lege man ein 30 cm hohes Beet aus Sand, Erde und Torfmull an; auch nur Torfmull

genügt zur Frischhaltung. Man kann auch Sand, Erde und Steinkohlenasche mischen, um das Beet zuletzt ringsum mit Brettern einzufassen. Anfeuchten ist zu unterlassen. Die Gemüse sind bei trockenem Wetter aus der Erde zu nehmen und beschädigte zu entfernen, da sie sich nicht halten, sondern im Keller anfaulen und andere mit verderben. Das Ausscheiden von angesteckten Exemplaren ist für alle diese Arten von Gemüsen besonders wichtig. Blumenkohl darf nicht von Frost gelitten haben. Er wird mit den Wurzeln und Blättern ausgerissen und so an einer Leine im Keller aufgehängt, daß kein Kopf den anderen berührt. Weißkohl, Rotkohl, Wirsingkohl hält sich am besten in frischer Luft. Vor dem Aufbewahren werden die festesten Köpfe ausgesucht und solange wie möglich auf dem Boden oder Speicher aufbewahrt. Zu Beginn des Winters legt man sie mit dem Stiel nach unten im Keller auf Wandbretter. Sie müssen wöchentlich einmal nachgesehen werden. Gegen Erfrieren schützt man sie durch Bedecken mit Stroh oder Matten. Porree gibt man in ein Sandbeet, starke Stangen werden trocken auf Brettern aufgehoben. Sellerieknollen werden beschnitten und in Sand gegraben. Bei Petersilienwurzeln wird das Kraut mit Ausnahme der Herzblätter abgeschnitten und die Wurzeln im Sandbeet eingepflanzt. Von Mohrrüben (Möhren) wird das Kraut abgeschnitten oder so abgedreht, daß die Wurzeln nicht beschädigt werden; dann schichtet man sie in eine Ecke des Kellers und gibt lagenweise trockenen Sand dazwischen. Meerrettich und Schwarzwurzeln werden der Länge nach in das Kellerbeet eingelegt. Von schwarzem Rettich werden die Blätter abgeschnitten und die Rettiche eingepflanzt. Bei Endivien werden die gut trockenen Köpfe zusammengebunden und dicht nebeneinander auf den Fußboden gestellt. Sie dürfen nur wenig Licht erhalten, wodurch sie mit der Zeit bleichen. Von Steckrüben wird das Kraut abgeschnitten und die Rüben trocken aufbewahrt. Von Kohlrabi eignen sich zur Aufbewahrung nur die spät gezogenen. Das Kraut wird abgeschnitten und die Kohlrabi in einem Faß mit dazwischen gestreuter Steinkohlenasche aufbewahrt. Von Teltower Rübchen schneidet man das Kraut ab und schichtet die Rübchen mit dazwischen gestreutem Sand in ein Faß. Zwiebeln werden bundweise oder in Zöpfen geflochten aufgehängt, oder, nachdem sie an der Sonne getrocknet sind, in Säckchen aufgehoben.

Weinkeller.

Im Weinkeller können gleichzeitig auch Bier, Obst, Konserven, Butter, eingemachte Früchte und dgl. aufbewahrt werden. Es ist zweckmäßig, ihn mit reichlichen Lattenregalen zu versehen, die aber vorne eine 3—4 cm breite, am besten wellig eingesägte Randleiste haben müssen, auf der die Flaschenhälse aufliegen können. Praktisch sind die eisernen, verschließbaren Weinschränke. Das Einordnen der Weine hat nach den Sorten getrennt zu geschehen. Ein Weinlagerbuch dient zur Kontrolle der vorhandenen Bestände. Weinfässer werden auf ein Lagergestell gelegt, wodurch auch später das Abziehen erleichtert wird.

Bier muß aufrechtstehend aufbewahrt werden. Leere Flaschen lasse man nicht unnötigerweise herumstehen, sondern stelle sie an einen eigens dafür bestimmten Ort. Zur heißen Jahreszeit muß die Sonne tunlichst abgehalten werden, da Wein einer kühlen Lage bedarf. Im Winter ist Wein beizeiten gegen etwaigen Frost zu schützen, indem man die Fenster mit Stroh oder Heu verkleidet. Die Temperatur des Kellers sei im ganzen Jahr möglichst dieselbe, sonst wird länger lagernder Wein ungünstig beeinflußt.

Obstvorräte.

Alle zur Rohaufbewahrung bestimmten Obstsorten müssen an einem trockenen Tage gepflückt werden und dürfen keinerlei Fallflecke erhalten. Sie werden dann reihenweise mit dem Stiel nach oben (wobei sie sich jedoch nicht berühren dürfen) in einem trockenen, luftigen Keller in Lattenregalen aufbewahrt. Sie müssen jede Woche einmal nachgesehen und die angefaulten entfernt werden. Empfehlenswert sind fabrikmäßig hergestellte Schränke und hölzerne Obsthorden mit Luftschachten oder Drahtgeflecht. Äpfel lassen sich sogar auch bis zum Sommer frisch erhalten, wenn man sie in sauberen, in der Sonne getrockneten Sand so verpackt, daß sich die Früchte nicht berühren. Man kann den Äpfeln ein Aroma von Ananas geben, wenn man Fliederblüten oder Kamillen dazwischen streut. Gefrorene Äpfel berühre man möglichst wenig, sie müssen ganz langsam auftauen. Ist viel Obst auf einmal erfroren, suche man den Raum durch langsame Erwärmung mit Petroleumöfen frostfrei zu machen, der Frost zieht dann langsam heraus. Will man nur eine Portion Äpfel auftauen, so lege man sie in kaltes Wasser.

Bodenvorräte.

So lange das Thermometer nicht unter Null sinkt, kann man Obst in der oben geschilderten Weise auch auf dem Boden unterbringen. Vor Kälte muß es mit dichten Decken geschützt werden. Auch Blumenkohl und andere Kohlarten, sowie Zwiebeln und Tomaten können auf Regalen oder hängend aufbewahrt werden. Weintrauben halten sich mehrere Wochen, wenn man sie an der Schnittstelle verlackt und an einem kühlen Ort an den oberen Beerenstielen aufhängt, wodurch sie mehr Luft haben. Man kann sie auch in Fäßchen mit dazwischen gesiebter Kleie aufbewahren. Sie dürfen sich nicht berühren. Ferner eignen sich zur Aufbewahrung auf dem Boden alle Hülsenfrüchte, gut getrocknete Pilze und Dörrobst; letzteres muß in Säcken aufgehängt werden. Mehl wird im Kasten mindestens alle 14 Tage einmal durchgeschafft, d. h. durcheinander geschaufelt. Gleicherweise bewahrt man Kolonialwaren auf.

❖❖❖

3. Kapitel.

Warenkunde und Nachprüfung der Nahrungsmittel.

Die nachstehenden Notizen und Winke beschäftigen sich hauptsächlich mit den Erzeugnissen des täglichen Küchen- und Tischbedarfs, an deren Unverfälschtheit und Güte die Hausfrau das größte Interesse haben muß.

Die farbigen Tafeln dieses Bandes zeigen außerdem aufs beste an, wie eine qualitativ gute Ware auszusehen hat. Und so hoffe ich, daß nachstehende Notizen sowie die farbigen und auch schwarzen Bilder geeignet sein werden, die Hausfrauen in der Warenkunde und einfachen Nahrungsmittelnachprüfung zu unterrichten; ich gebe sie des erleichterten Suchens wegen wieder in alphabetischer Reihenfolge: Backpulver wird oft durch Alaun (statt Kremor) verfälscht. Man siedet Panamaspäne 4 mal aus, gibt das Pulver in etwas Essig und nach dem Brausen ein paar Tropfen von Panamasud dazu; wird er blaurot, ist das Pulver verfälscht. Büchsenkonserven sollte man, wenn die noch geschlossene Büchse aufgetrieben ist, zurückweisen; aber auch solche, die einem Fingerdruck nachgeben, um sofort wieder in die alte Lage zurückzuschnellen, sind verdächtig. Gute Butter muß dicht, geschmeidig, von gleichmäßiger Farbe, angenehmem Geruch und Sahnen-(Rahm-)geschmack sein. Butter, die bröckelig ist, ist durch Zusatz von minderwertigen Fetten oder zuviel eingeknetetem Wasser gefälscht. Erscheint die Butter auf der Schnittfläche streifig und fleckig und bleibt beim Schmelzen ein mehliger, schleimiger Rückstand, dann ist die Fälschung durch Zusatz von Mehl und Kartoffelstärke erfolgt. Butterverfälschungen erkennt man durch folgende Proben: Man schmilzt und kocht ein Flöckchen davon an einer Kerzenflamme in einem Löffel. Kocht es mit Geräusch und Spritzen, so ist die Butter verfälscht, gute Butter dampft mehr und kreischt nur wenig. Um frische Eier von schlechten zu unterscheiden, gibt man in 1/4 Liter Wasser 3 Eßlöffel voll Salz. Das frische Ei sinkt zu Boden, indes das alte oben schwimmt. Das frische Ei ist klar, wenn man es gegen das Licht hält; da es noch mit dem vollen Inhalt angefüllt ist, schwappt es auch nicht beim Hin- und Herschütteln. Guten Essig erkennt man daran, daß er durchsichtig hell ist, einen angenehmen Geruch hat und von rein saurem, jedoch nicht beißendem Geschmack ist. Selbst bei längerem Stehen darf er keine Trübung zeigen, ebenso darf er keinen Schimmel ansetzen. Tote Fische auf Genießbarkeit prüfen kann man durch Aufheben der Kiemendeckel, die darunter liegenden Kiemen müssen dann eine frische Farbe zeigen. Ferner muß die Haut des Fisches fest sein, und die Augen dürfen nicht eingesunken und nicht zu sehr verschleiert sein (siehe auch Tafel 1), Fingerdruck muß sich ausgleichen. Geräucherte Fische dürfen nicht trocken und nicht beschlagen sein oder gar modrig riechen; sie müssen glatt und fettglänzend erscheinen. Geschlachtete Fische können ohne Gefahr

des Verderbens versandt werden, wenn sie — ohne zu gefrieren — sofort gut in Eis verpackt werden. Fleischsorten und ihre Qualität siehe unter dem Kapitel „Fleischspeisen". Die Gans muß wohlgenährt und fett sein; das Brustbein darf nicht hervortreten, sondern soll mit Fett gepolstert sein. Unter den Flügeln sollen weißliche Fettklumpen nicht fehlen. Gänse, die bereits längere Zeit geschlachtet sind, haben einen schlechten Geruch und an verschiedenen Stellen blaue Flecke. Sie werden auch vor dem Verkauf von den Händlern gern aufgeblasen; hat dies stattgefunden, dann knistern sie, wenn man darauf drückt. Ein durch Fingerdruck am Bauch entstandenes Grübchen verschwindet sofort wieder, was bei einer jungen fetten Gans nicht geschieht. Der Schnitt am Hals darf nicht bläulich sein, sondern muß blaurot aussehen. Bei alten Hühnern, Tauben usw. ist der Körperbau stark und gedrungen, der Brustknochen hart, die Haut spröde; die Klauen sind abgenutzt. Alte Gänse und Enten haben starke Fußballen, dicke Schwimmhäute, dagegen einen dünnen, abgenützten Schnabel, Truthühner schwammige Fleischlappen auf dem Kopf und unter der Kehle und rauhe Beine. Die gleichen Erkennungszeichen gelten auch für das wilde Geflügel. Ob es frisch ist, wird man am Geruch erkennen (siehe auch Tafel 1). Verendetes Geflügel hat rote Schnittwunden, deren Ränder blau sind. Gemüse für den täglichen Tisch siehe Tafel 1. Grahambrot ist aus Weizenschrot gemacht. Es soll nicht altbacken sein, darf weder zu feucht, noch zu trocken oder krümelig und hoch aufgegangen sein; nicht aufgegangenes festes Grahambrot ist eher gesundheitsgefährlich. Grieß muß eine gleichmäßig reine Farbe haben, aus wohlgerundeten Körnern bestehen, trocken und mehlig und vor allem ohne dumpfen Geruch sein. Bei einem jungen Hasen lassen sich die Löffel leicht einreißen, bei einem alten ist dies schwerer. Zudem sind alte Hasen grobknochiger und haben längere Hinterläufe. Übrigens schmecken gut abgelagerte ältere Hasen vortrefflich. Hefe muß einen obstartigen (nicht sauren) Geruch ausströmen. Ihr Aussehen sei gelblichweiß, nicht grau. Sie soll feuchtbrüchig sein, nicht in Pulver zerfallen und sich leicht verrühren lassen. Hirse soll von zarter heller Farbe sein. Man achte beim Einkauf darauf, daß sie staubfrei und nicht von Würmern zernagt ist. Reiner Honig muß dickflüssig sein und eine schöne helle, gelbe Farbe haben, die aber, je nach der Pflanze, von welcher der Honig stammt, fast weiß oder auch bräunlich sein kann. Zuerst ist er durchsichtig hell, er erstarrt aber nach längerem Aufbewahren zu einer kristallartigen Masse. Verfälschungen werden meist mit einem Zusatz von Sirup oder Mehl gemacht; der Honig hat dann keine so schöne klare Farbe wie reiner Honig. Wird der Honig gekocht, so sondert sich ein dicklicher, etwas körniger Bodensatz ab, über dem der helle Honig steht. Mit Mehl verfälschter Honig bleibt aber nach dem Kochen ohne körnigen Bodensatz, der Satz erscheint vielmehr schlammig. Verdünnt man diesen mit Wasser, schüttelt ihn oder rührt ihn um und läßt ihn dann ruhig stehen, so sondert sich das Mehl, mit dem der Honig verfälscht worden ist, ab und sinkt zu Boden. Frische Hummern und

Krebse sind von dunkler Farbe und haben einen eingezogenen Schwanz; ist dieser gestreckt, so sind die Tiere am Verenden. In gekochtem Zustande läßt sich die Güte nach dem Geruch beurteilen. Der Schwanz muß auch nach dem Kochen gekrümmt sein und sofort in die Krümmung zurückschnellen. Gute Kaffeebohnen müssen von gelblichgrüner Farbe, voll und gewölbt sein und dürfen keinen dumpfen Geruch haben. Bei gebranntem Kaffee wähle man nur hell- oder mittelbraun geröstete Bohnen; die schwarz gebrannten Bohnen haben schon ihre besten Stoffe verloren. Der Geschmack guter Kapern ist bitterlich, ein wenig scharf, aber angenehm säuerlich. Sie sind völlig geschlossen und haben eine dunkelolivgrüne Farbe mit winzigen rötlichen Flecken nach dem Stiel zu. Dagegen sind alte Kapern weich, haben einen schwachen faden Geschmack und ein schwärzliches Aussehen. Echter Kaviar ist grobkörnig, schwarzglänzend oder dunkelgrün und möglichst frei von weißen, schleimigen Bestandteilen. Er darf weder schmierig noch trocken sein. Das einzelne Korn soll glasartig schimmern. Minderwertige Sorten, die oft aus schon verdorbenen Rogen bereitet sind, haben einen tranigen Geruch. Kochsalz muß weiß und kristallförmig sein und darf beim Auflösen in heißem Wasser keinen Bodensatz hinterlassen. Gute Korinthen müssen recht frisch und schwarzblau aussehen. Sie dürfen weder säuerlich schmecken noch zu viele Stiele enthalten, noch zu schmutzig sein. Gute Mandeln müssen einen angenehm süßen und milden Geschmack haben, außen hellbraun und innen völlig weiß sein. Mandeln, die einen ölig-ranzigen Geschmack haben und zusammengeschrumpft, wurmstichig und bröckelig sind, kaufe man nicht. Gutes Mehl darf nicht grau, sondern muß gelblich aussehen. Eine weiße Färbung läßt auf eine Vermengung mit Gips, eine graue auf Verunreinigung schließen. Es muß frei von Geruch sein. Wenn man Mehl mit der Hand zusammendrückt, soll es weder zerstäuben noch sich zusammenballen; läßt man ein wenig davon fallen und zerstäubt es dann wie Pulver, so hat man es mit einer verfälschten Qualität zu tun. Verfälschungen kann man auf einfache Weise mit Hilfe von Spiritus erkennen. In diesen streut man etwas Mehl hinein. Ist es unverfälscht, so schwimmt es auf der leichten Flüssigkeit, im anderen Falle sinkt die Beimischung zu Boden und bildet einen weißen Satz. Die Beimischung besteht meist aus Schwerspat, Gipsmehl oder Kreide. Gute Milch hinterläßt keinen Bodensatz. Sie soll gelblichweiß und nicht bläulich aussehen. Ein einzelner Tropfen sinkt im Wasser unter und zerfließt nicht auf dem Fingernagel. Gute Muscheln und Austern haben festgeschlossene Schalen, die nur mühsam geöffnet werden können. Gute Muskatblüte muß kräftig riechen, ein wenig zäh, biegsam und ölig sein und orangegelb aussehen. Weißliche, braune und schwärzliche Muskatblüten sind von geringerem Wert und Geschmack. Muskatnuß siehe Tafel 2. Petersilie darf nicht mit Schierling verwechselt werden. Die Rückseite des Schierlingblattes ist stahlgrau, die der Petersilie grün, auch strömt Schierling beim Zerreiben zwischen den Fingern einen sehr häßlichen Geruch aus. Schwarzer

und weißer Pfeffer stammen von derselben Pflanze, der letztere ist weniger reif. Guter Pfeffer muß so scharf sein, daß er auf der Zunge förmlich brennt. Man kaufe keinen gemahlenen Pfeffer, der in den meisten Fällen verfälscht ist, sondern stoße ihn selbst oder fülle ihn in die Pfeffermühle. Quark, Weißkäse oder Klumse muß trocken, bröckelig und von mildsüßem Geschmack sein. Nasser, poröser Quark ist, um sein Gewicht zu vermehren, nicht ausgepreßt. Reis muß grobkörnig, klar und weiß sein; geringere Sorten haben eine gelbliche Farbe. Bruchreis kann man gut verwenden, da er von einwandfreien Sorten gewonnen wird. Gutes Rindsfett ist von gelblichweißer Farbe, hart, dicht und strömt einen reinen Fettgeruch aus (siehe Tafel 1). Roggenbrot muß kräftig, frisch säuerlich sein und sich bei Fingerdruck elastisch ausfüllen. Die Rinde soll braun, glatt und glänzend sein. Das Brot darf weder Streifen noch große Poren aufweisen. Verfälschungen geschehen durch Beimischungen von Hülsenfruchtmehl (strenger Geschmack) oder geriebenen Kartoffeln, wodurch das Brot auch altbacken feucht bleibt, aber nur wenig sättigt. Rotwein untersucht man auf seine Echtheit, indem man einige Tropfen davon auf gewöhnliche Schreibkreide träufelt. Ist die Färbung auf der Kreide dunkelgrau, so ist der Wein echt, zeigt sich ein roter Fleck, so ist der Wein mit Fuchsin gefärbt, wird die Kreide blau, so ist Heidelbeersaft darin, ist sie grün, so pflegt Malvenlösung darin enthalten zu sein. Das Aroma eines guten Rums entwickelt sich am besten durch Verdünnung des Rums mit heißem Wasser oder heißem Tee, man erkennt dabei unschwer fuselhaltige Zusätze. Dasselbe ist der Fall, wenn man einige Tropfen der Flüssigkeit zwischen den Händen zerreibt. Bei Schokolade, die nicht mehr völlig frisch ist, kann man Verfälschungen sowohl am Geruch wie am Geschmack erkennen. Die mit Fettsubstanzen verfälschte wird sehr schnell ranzig nnd fettet durch die Packung. Die Beimischung von Mehlen und Stärke erkennt man übrigens auch beim Kochen der Schokolade durch das starke Dickwerden. Speck darf keinen unangenehmen Geruch haben, er muß derb, fest und weiß sein. Minderwertiger Speck ist weich, schmierig oder gar ranzig und riecht schlecht. Das beste Speiseöl ist Olivenöl. Es ist blaßgelb, ganz klar, fast geruchlos, schmeckt äußerst mild und erstarrt und gerinnt bei Kälte sehr leicht. Das feine Olivenöl wird oftmals mit anderen Ölen verfälscht, z. B. mit gereinigtem Mohnöl. Man vermag diese Fälschung zu erkennen, wenn man eine mit Öl angefüllte Flasche umschüttelt. Reines Olivenöl zeigt nachher eine glatte Oberfläche, während das verfälschte mit Blasen bedeckt ist. Auf Eis gebracht erstarrt reines Olivenöl fast gänzlich, verfälschtes wird dagegen kaum starr. Guter Sirup ist dick, klar und sehr steif; entwickelt er einen säuerlichen Geruch, so ist er verfälscht oder verdorben. Schweineschmalz muß von klarer, gleichmäßig weißer Farbe sein, sowie einen kräftigen reinen Geruch und Geschmack haben. Niemals kaufe man Schmalz, das einen grünlichen, bläulichen oder gelblichen Schimmer zeigt. Es ist schon verdorben. Sternzucker — der beste Kandis — ist klar wie Eis, die festen Kristalle

hängen eckig zusammen. Hellbrauner Kandis ist meist ein Rübenfabrikat, schmeckt salzig, wenig angenehm und enthält auch viele unreine Beimischungen. Dunkelbrauner Kandis wird aus Rohrzucker gewonnen, besteht aus großen wohlausgebildeten Zuckerkristallen und ist sehr süß. Raffinade ist der reinste Zucker. Eine gute Qualität darf nicht kristallartig aussehen und muß beim Zerschlagen fest und funkelnd sein. Tauben müssen fett, die Brust fest und fleischig sein. Bei jungen Tauben kann man das Brustbein leicht eindrücken. Sie haben unter den Flügeln nur Daunen und keine Federn, ihre Füße sind zart, rosig und meist dicht befiedert (siehe Tafel 1). Um echten Tee von gefälschtem zu unterscheiden, gießt man auf eine Messerspitze Tee etwas kaltes Wasser und schüttelt das Ganze tüchtig um. Reiner Tee färbt das Wasser kaum, gefälschter färbt es bräunlich. Vanille soll eine dünne Schale mit wenig Falten haben, darf sich nicht klebrig anfühlen, muß jedoch Fettglanz aufweisen und biegsam sein. Kleine, bleibende, nadelspitzenförmige Ausscheidungen auf der Oberfläche bekunden das Vorhandensein von reichlich Vanillin, dem wichtigsten Bestandteil des Gewürzes. Weizenbrot ist weiß, fein, muß kräftig schmecken und darf nicht bitter sein. Gewürzt wird es mit Kümmel (siehe Verfälschungen, Roggenbrot). Zimt rollt sich leicht zusammen. Seine Farbe sei gleichmäßig hellbraun, die Rinde nicht porös, der Geschmack süß und fein.

Die vorstehenden Notizen werden die Leserinnen im folgenden noch bei den einzelnen Hauptkapiteln passend ergänzt finden, wo es notwendig wird, auf die Eigenschaften hier noch nicht genannter Erzeugnisse genauer einzugehen.

◆◆◆

4. Kapitel.

Markt- und Küchenkalender.

Januar.

Schlachttiere: Rind, Kalb, Schwein, Hammel.

Geflügel: Gans, Ente, Poularde, Kapaun, junge Taube, Huhn.

Haarwild: Hirsch, Renntier, Reh, Gemse, Wildschwein, Hase, wildes Kaninchen.

Federwild: Auerhahn und -Henne, Birkwild, Fasan, Haselhuhn, Schneehuhn, Wildente.

Süßwasserfische: Barsch, Blei, Karausche, Schlei, Schaiden, Zander, Hecht, Karpfen, Barbe, Plötzen, Saiblinge.

Seefische: Heilbutt, Dorsch, Flunder, Hering, Kabeljau, Schellfisch, Makrelen, Rotzungen, Seezungen, Scholle, Steinbutt, Sterlett, Rochen.

Schal- und Krustentiere, Delikatessen: Muscheln, Austern, Kaviar, Langusten.

Einfache Gemüse: Grün-, Braun- und Blumenkohl, Welsch- oder Wirsingkohl, Kohlrabi, rote Rüben, Teltower-, Belitzer-Rübchen, Weiß- und Rotkraut, Mohrrüben, Sauerkohl, Hülsenfrüchte, Konserven.

Delikateßgemüse: Artischocken, Kardi, englischer Bleichsellerie.

Salate: Endivien, Escariol, Rapünzchen- oder Feld- oder Ackersalat.

Pilze: Schwarze, deutsche Trüffeln, Zuchtchampignons (Tafel 15).

Obst: Äpfel, Apfelsinen, Ananas, Kastanien, Bananen, Hasel-, Wal- und Paranüsse, Datteln, Feigen.

Verboten: Rebhuhn, Hochwild, Rehgeiß, Salm, Forelle.

Februar.

Schlachttiere: Rind, Kalb, Schwein, Hammel.

Geflügel: Taube, Huhn, Puter, Kapaun, Poularde.

Haarwild: Renntier, Wildschwein, wildes Kaninchen.

Federwild: Fasan, Schneehuhn, Wildtaube und -Ente, Haselhuhn, Schnepfe, Birkhuhn.

Süßwasserfische: Barsch, Lachs, Maräne, Schleie, Zander, Wels, Blaufelchen, Karpfen, Barben, Plötzen, Blei, Karauschen, Saiblinge.

Seefische: Dorsch, Hering, Makrelen, Schellfisch, Kabeljau, Heilbutt, Seezungen, Rotzungen, Maränen, Steinbutt, Sterlett, Schnäpel, Rochen.

Schal- und Krustentiere, Delikatessen: Austern, Langusten, Muscheln, Kaviar.

Einfache Gemüse: Blumen-, Grün- und Meerkohl, Rot- und Weißkraut, Teltower-, Kohl-, Rote Rüben, Spinat, Mohrrüben, Sellerie, Meerrettich.

Delikateßgemüse: Algier-Gemüse, Artischocken, Schwarzwurzeln, Fenchel, Kardi, französischer Spargel, Bleichsellerie, Topinambur, Auberginen, Kresse, Helianthy, Tomaten.

Salate: Römischer Salat, Algier-Gurken, Endivien, Escariol, Rapünzchen.

Pilze: Zuchtchampignons.

Obst: Ananas, Bananen, Apfelsinen, Pampelmusen, Mandarinen, Kastanien, Feigen, Datteln, Wal-, Hasel- und Paranüsse, Äpfel, Birnen.

Verboten: Rebhuhn, Hase, Hirsch, Reh, Forelle, Hecht, Krebs.

März.

Schlachttiere: Rind, Kalb, Hammel, Ziegenlamm.

Geflügel: Huhn, Hamburger Hühner, Kapaun, Poularden, Puten, junge Tauben, Perlhuhn.

Haarwild: —

Federwild: Wildtaube und -Ente, Schnepfen, Haselhuhn, Birk- und Schneehuhn, Auerhahn, Bekassinen.

Süßwasserfische: Aal, Aalraupe, Barsch, Karpfen, Schleie, Wels (Schaiden), Zander, Lachs, Plötzen, Blaufelchen, Karauschen, Saiblinge.

Seefische: Karauschen, Heilbutt, Steinbutt, Makrelen, Maränen, Schellfisch, Kabeljau, Heringe, Sterlett, Scholle, Schnäpel, Dorsch.

Schal- und Krustentiere, Delikatessen: Austern, Muscheln, Languften.

Einfache Gemüse: Rosenkohl, Hopfen, Rhabarber, Mohrrüben, Rot- und Weißkohl, Meerrettich, Kohl-, Rote-, Teltower-Rüben, Porree, Schwarzwurzeln, Sellerie, Meerkohl, Spinat.

Delikateßgemüse: Eierfrüchte, französische Auberginen, Brunnenkresse, Chicorée, Italienische Artischocken, Stachys, Fenchel.

Salate: Frühgurken, Bindsalat, Escariol, Endivien, Rapünzchen (Ackersalat, Vogerlsalat).

Pilze: Morcheln (siehe Tafel 18), Zuchtchampignons.

Obst: Apfelsinen, Mandarinen, Ananas, Granatäpfel, Pampelmusen, Datteln, Feigen, Äpfel, Birnen, Weintrauben, Bananen.

Verboten: Rebhuhn, Hase, Hirsch, Reh, Äsche, Forelle, Hecht, Krebs.

April.

Schlachttiere: Rind, Kalb, Schwein, Hammel, Lamm, Ziegenlamm.

Geflügel: Taube, Huhn, Hamburger Huhn, Kapaun, Poularde, junge Gans, junge Ente, Puter.

Haarwild: Kaninchen.

Federwild: Schnepfen (nur bis 15. April), Bekassinen, Haselhuhn, Auer- und Birkhahn, Fasan.

Süßwasserfische: Aal, Lachs, Blaufelchen, Forelle, Maifisch (Alse), Saibling, Schleie.

Seefische: Heilbutt, Scholle, Seeforelle, Makrelen, Maränen, Dorsch.

Schal- und Krustentiere, Delikatessen: Austern, Möven- und Kiebitzeier, Frösche, Weinbergschnecken, Perlhuhneier, Hummer, Garnelen (Krabben).

Einfache Gemüse: Spinat, Blumenkohl, Hopfen, Löwenzahn, Kerbel, Radieschen, Schwarzwurzeln, Mohrrüben, Rote-, Teltower-, Kohlrüben, Meerrettich, Rhabarber, Sellerie, Kohlkeimchen, Meerkohl.

Delikateßgemüse: Spargel, Malta-Kartoffeln, Tomaten und die anderen unter Februar genannten Gemüse, spanische Zwiebeln.

Salate: Treibhausgurken, Grüne Salate wie im Februar, Rapünzchen (Ackersalat, Vogerlsalat).

Pilze: Morcheln, Lorcheln, Zuchtchampignons.

Obst: Apfelsinen, Ananas, Weintrauben, Bananen, Äpfel, Treibhausfrüchte.

Verboten: Schnepfe (von Mitte April), Rebhuhn, Hase, Hirsch, Reh, Krebs, Äsche, Hecht, Rotfisch, Karpfen, Barsch, Zander.

Mai.

Schlachttiere: Rind, Kalb, Schwein, Spanferkel, Hammel, Lamm, Ziegenlamm.

Geflügel: Tauben, junge Gänse, junge Enten, Backhühner, Poularden, Hühner, Puten.

Haarwild: Rehbock, Kaninchen.

Federwild: Auer- und Birkwild, Schnepfen, Bekassinen.

Süßwasserfische: Aal, Forellen, Blaufelchen, Karauschen, Maifisch, Saiblinge, Lachs.

Seefische: Knurrhahn, Seeforelle, Kabeljau, Schellfisch, Makrelen, Maränen, Sterlett, Dorsch.

Schal- und Krustentiere, Delikatessen: Krebse, Schnecken, Krabben, Hummern, Garnelen, Austern, Muscheln, Kiebitz-, Möven-, Perlhuhneier, Langusten, Kaviar und Frösche.

Einfache Gemüse: Spargel, Spinat, junge Kohlrabi, Radieschen, Blumenkohl, Hopfen, Sauerampfer, Mairübchen, Schwarzwurzeln.

Delikateßgemüse: Grüne Erbsen (junge Schoten), Flageolets, Maltakartoffeln, Mangold, Artischocken, junge Karotten, Rhabarberstengel, Tomaten, Hopfenkeimchen.

Salate: Kopfsalat, grüner Frühbeetsalat, Pflücksalat.

Pilze: Morcheln, Champignons, Trüffeln, Maipilze.

Obst: Ananas, Äpfel, Bananen, unreife Stachelbeeren, Apfelsinen, Kirschen, Treibhausfrüchte.

Verboten: Alle Wildbretarten, Karpfen, Hecht, Barbe, Barsch, Rotfisch, Zander, Schleie, Äsche.

Juni.

Schlachttiere: Rind, Kalb, Schwein, Hammel, Lamm.

Geflügel: Brat- und Backhühner, junge Gänse, Poularden, Enten und Tauben.

Haarwild: Rehbock, Frischling, Kühlraumwild.

Federwild: Schnepfen, Wildente, Bekassinen.

Süßwasserfische: Aal, Forellen, Hecht, Blaufelchen, Huchen, Maifisch, Quappen, Saiblinge, Lachs.

Seefische: Karauschen, Maränen, Kabeljau, Schellfisch, Makrelen, Steinbutt, Seezungen, Rotzungen, Seeforellen, Matjesheringe.

Schal- und Krustentiere, Delikatessen: Krebse, Hummer, Garnelen.

Einfache Gemüse: junge Bohnen, Spargel, junge Schoten, Zuckerschoten, junge Kohlrabi, junge Möhren, Karotten, neues Suppengrün, Sprossenkohl, Spinat, Tomaten, Rhabarberstengel, Früh- und Maltakartoffeln.

Delikateßgemüse: Topinambur, Helianthy, Auberginen, Chicorée.

Salate: Gurken-, Kopfsalat, feine Gemüsesalate, Pflücksalat, Radieschen, Spargelsalat.

Pilze: Morcheln, Mousseron (Tafel 18), Champignon, Stockschwämmchen (Tafel 16), Pfifferlinge (Tafel 15), Mooslinge.

Obst: Unreife Stachelbeeren, Kirschen, Aprikosen, Erdbeeren, Bananen, Ananas, Frühbirnen.

Verboten: Hase, Hirsch, Rehgeiß, Barbe, Karpfen, Barsch, Zander, Schleie, Äsche.

Juli.

Schlachttiere: Rind, Kalb, Schwein, Hammel, Lamm.

Geflügel: Brathühner, Huhn, Ente, junge Gans, junge Puten, Suppentauben, Poularden.

Haarwild: Hirsch, Reh, Wildschwein, Kühlraumwild.

Federwild: Fasan, Schnepfe, Haselhuhn, Wildente.

Süßwasserfische: Zander, Lachs, Aal, Forellen, Hecht, Blei, Blaufelchen, Huchen, Karauschen, Quappen, Saiblinge.

Seefische: Kabeljau, Schellfisch, Heilbutt, Steinbutt, Seezungen, Rotzungen, Seeforellen, Maränen.

Schal- und Krustentiere, Delikatessen: Krebse, Garnelen, Hummer, Languften.

Einfache Gemüse: Schoten und Bohnen, alle Sorten Kohlrabi, Möhren, Petersilie, Karotten, Tomaten, Kartoffeln, Blumenkohl, Mangold.

Delikateßgemüse: Eierfrüchte, Auberginen, Artischocken, grüner Spargel, Topinambur.

Salate: Gurken-, Blatt-, Tomaten-, Gemüse-Salate, Rettiche, Radieschen.

Pilze: Deutsche Weißtrüffel (Tafel 18), Steinpilze (Tafel 15), Pfifferlinge (Tafel 15), Champignons, Kapuzinerpilz, Kaiserling (Tafel 16), Butterpilz, Brätling, Rotkappen, Maronenpilz (vergl. Tafel 17).

Obst: Himbeeren, Erdbeeren, Johannis- und Stachelbeeren, Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, Kirschen, Birnen, Heidelbeeren.

Verboten: Rebhuhn, Wachtel, Hase, Hirschkuh, Rehgeiß, Karpfen, Barbe, Schleie, Äsche, Zander, Barsch.

August.

Schlachttiere: Rind, Kalb, Schwein, Hammel, Lamm.

Geflügel: junge Enten und Gänse, junge Tauben und Hühner, Poularden, Tauben, junger Truthahn.

Haarwild: Hirsch-, Rehwildbret vom Bock, Wildschwein, Kaninchen.

Federwild: Birkhahn, Haselhuhn, Wildente, Krickente, Fasan.

Süßwasserfische: Aal, Forellen, Lachs, Schaiden, Zander, Hecht, Karpfen, Äsche, Blei, Karauschen, Blaufelchen, Huchen, Schlei, Quappen, Saiblinge.

Seefische: Kabeljau, Schellfisch, Steinbutt, Scholle, Seeforelle, Heilbutt, Maränen, Seezungen, Rotzungen.

Schal- und Krustentiere, Delikatessen: Krebse, Garnelen, Hummer, Languften.

Einfache Gemüse: Wirsingkohl, alle Bohnen und Schoten, Möhren, Karotten, Petersilie, frische Maiskolben, Tomaten, Kohlrabi, weiße Rüben, Blumenkohl, frische Kartoffeln.

Delikateßgemüse: Artischocken, Eierfrüchte, Auberginen.

Salate: Sommerendivien-, Kopf- und Bindsalate, Gurken, rote Rüben, Rettiche, Radieschen.

Pilze: Die unter Juli genannten Pilze sowie Blutreizker (Tafel 16), Feldchampignon, Schirmpilz, Korallen-Ziegenbart, Habichtspilz, Semmelpilz, Grünreizker (Tafel 18), Ziegenlippe (Tafel 17).

Obst: Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Birnen, Frühäpfel, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche, Ringelots, Reineclauden, grüne Nüsse.

Verboten: Hirschkuh, Rehgeiß, Barbe.

September.

Schlachttiere: Rind, Kalb, Schwein, Hammel.

Geflügel: junge Puten, Enten, Gans, Kapaun, Poularden, Tauben.

Haarwild: Hase, Hirsch, Damhirsch, Hirschkalb, Rehbock, wildes Kaninchen, Wildschwein.

Federwild: Fasan, Wildente, Auer- und Birkhenne, Schnepfen, Bekassine, Rebhuhn, Krickente, Haselhuhn, Rohrhuhn, Wildtaube.

Süßwasserfische: Aal, Forellen, Saiblinge, Lachs, Zander, Schaiden, Hecht, Karpfen, Äsche, Blei, Blaufelchen, Huchen, Karauschen, Schlei, Quappen.

Seefische: Steinbutt, Heilbutt, Seeforelle, Kabeljau, Schellfisch, Heringe, Maränen, Schollen.

Schal- und Krustentiere, Delikatessen: Austern, Muscheln, Hummer, Garnelen, Langusten.

Einfache Gemüse: Weiß-, Rot- und Welsch- oder Wirsingkohl, Bohnen, weiße Rüben, Blumenkohl, Kohlrabi, Kartoffeln, Kürbis, Maiskolben, Tomaten, Möhren, Sellerie.

Delikateßgemüse: Artischocken, Topinambur, Helianthy, spanische Zwiebel.

Salate: Endivien, Escariol, Gurken, Rettiche, Radieschen.

Pilze: Die unter Juli und August genannten Pilze, ferner Halimasch (Tafel 18), echter Ziegenbart.

Obst: Preißelbeeren, Birnen, Bananen, Äpfel, Pfirsiche, Pflaumen, Weintrauben, Melonen, Quitten.

Verboten: Hirschkuh, Rehgeiß.

Oktober.

Schlachttiere: Rind, Kalb, Schwein, Spanferkel, Hammel.

Geflügel: Gans, Ente, Huhn, Kapaun, Puter, Tauben.

Haarwild: Hirsch, Reh, Hase, Kaninchen, Wildschwein.

Federwild: Rebhuhn, Schnepfen, Auer- und Birkhahn, Haselhuhn, Krammetsvögel, Krickente.

Süßwasserfische: Aal, Hecht, Zander, Schaiden, Karpfen, Blei, Huchen, Karauschen, Schlei, Quappen.

Seefische: Steinbutt, Heilbutt, Kabeljau, Schellfisch, Heringe, Schollen, Sterlett, Seezungen, Rotzungen.

Schal- und Krustentiere, Delikatessen: Austern, Muscheln, Kaviar.

Einfache Gemüse: Alle Kohlarten bis auf Grünkohl, Schwarzwurzeln, Kohl- und rote Rüben, Spinat, Kürbis, Sellerie, Teltower Rübchen, Belitzer Rübchen, Blumenkohl, Tomaten, Karotten, Porree, Meerrettich, Sauerkraut, auch beginnen die Hülsenfrüchtegemüse.

Delikateßgemüse: Knollenziest (Stachys), Spargel, Topinambur, Helianthy, Bleichsellerie, Chicorée, spanische Zwiebel, Kastanien, Artischocken.

Salate: Endivien, Escariol, Brunnenkresse, Kopf- und Bindsalat.

Pilze: Grubenlorchel (Tafel 18), Steinpilze, Halimasch, echter Ziegenbart, Wiesenelterling, deutsche Schwarztrüffel, Champignons.

Obst: Quitten, Preißelbeeren, Brombeeren, Birnen, Äpfel, Pfirsiche, Pflaumen, Weintrauben, Walnüsse, Haselnüsse, Zwetschgen, Hagebutten, Melonen, Bananen.

Verboten: Hirsch (ab Mitte Oktober) Rehgeiß, Salm, Forelle.

November.

Schlachttiere: Rind, Kalb, Schwein, Hammel.

Geflügel: Gans, Ente, Poularde, Kapaun, Puter, Huhn, Taube.

Haarwild: Hirsch, Reh, Schmaltier, Wildschwein, Hase, Kaninchen.

Federwild: Rebhuhn, Birk- und Auerhahn, Haselhuhn, Schneehuhn, Wildente, Schnepfe.

Süßwasserfische: Aal, Zander, Hecht, Schaiden, Karpfen, Blei, Huchen, Barsch, Karauschen, Schlei, Quappen.

Seefische: Kabeljau, Schellfisch, Heilbutt, Steinbutt, Heringe, Makrelen, Sterlett, Scholle, Schnäpel, Seezungen, Rotzungen, Rochen, Dorsch.

Schal- und Krustentiere, Delikatessen: Austern, Kaviar, Muscheln.

Einfache Gemüse: Teltower- und alle anderen Rüben, Sellerie, Blumen-, Welsch-, Weiß-, Rotkohl, Kohlrabi, Spinat, Meerrettich, Kürbis, Sauerkraut, Schwarzwurzeln, Rettiche, Kerbel, Tomaten, Zwiebeln, Rosenkohl, Erbsen, Linsen, weiße Bohnen, Hirsen.

Delikateßgemüse: Kastanien, Kardi, Artischocken, Topinambur (Erdbirne, Jerusalemer Artischocke), Helianthy, Bleichsellerie, Zichorie, Knollenziest.

Salate: Rapunzeln (Ackersalat), Endivien, Escariol, Brunnenkresse.

Pilze: Halimasch, deutsche Schwarztrüffel, Zuchtchampignons.

Obst: Quitten, Äpfel, Birnen, Preißelbeeren, Weintrauben, Bananen, Ananas, Feigen, Apfelsinen, getrocknetes Obst, Datteln, Nüsse aller Art, Pampelmusen. Hülsenfrüchte.

Verboten: Hirsch, Forelle, Salm, Krebs.

Dezember.

Schlachttiere: Rind, Kalb, Schwein, Hammel.

Geflügel: Puter, Gans, Ente, Kapaun, Poularde, Huhn, Taube.

Haarwild: Reh, Hase, Wildschwein, Frischling, Kaninchen, Renntier, Gemse.

Federwild: Fasan, Auer- und Birkhahn, Haselhuhn, Schneehuhn, Wildente und -taube, Schnepfe.

Süßwasserfische: Hecht, Schaiden, Zander, Karpfen, Barben, Blei, Huchen, Barsch, Karauschen, Schlei.

Seefische: Schellfisch, Heilbutt, Steinbutt, Kabeljau, Makrelen, Sterlett, Scholle, Schnäpel, Seezungen, Rotzungen, Rochen, Dorsch.

Schal- und Krustentiere, Delikatessen: Austern, Kaviar, Muscheln, Schnecken, Hummer, Krabben.

Einfache Gemüse: Grün-, Braun-, Weiß-, Rot- und Welschkohl, Blumenkohl, Tomaten, Sellerie, Möhren, Rosenkohl, alle Rübensorten, Schwarzwurzeln, Sauerkraut.

Delikateßgemüse: Bleichsellerie, Artischocken, Eierfrüchte, Auberginen, Chicorée, Knollenziest (Stachys).

Salate: Rapünzchen (Ackersalat, Vogerlsalat), Endivien, Escariol, rote Rüben.

Pilze: deutsche Schwarztrüffel, Zuchtchampignon.

Obst: Äpfel, Birnen, Weintrauben, Bananen, Datteln, Feigen, Pampelmusen, Apfelsinen, Mandarinen, Ananas, Nüsse aller Art.

Verboten: Hirsch, Rehgeiß, Forelle, Salm, Krebs.

5. Kapitel.

Maß und Gewicht.

In allen Rezepten des Kochlexikons der Hausmannskost und Festtagsküche ist eine Berechnung der Zutaten vorangestellt, die der Hausfrau wohl eine Richtschnur geben kann, die aber in allen Häuslichkeiten auf die rein persönlichen Bedürfnisse und auf die Qualität der Waren eingestellt werden muß, die dort zur Verwendung gelangen.

Was Maß und Gewicht anbelangt, so halten sich die meisten Hausfrauen nicht immer an die offiziellen, sondern an die Maße, die ihnen gerade geläufig sind. Außerdem befinden sich in den meisten Familien überlieferte Kochrezepte noch von Großmutters Zeiten her, die auch Kenntnis von den alten Maßen, wie Lot, altes Pfund, Seidel, Quart usw., verlangen. Praktisch ist jedenfalls, solche Rezepte ein für allemal auf die heutigen Gewichtsverhältnisse in sein Kochbuch umzuschreiben.

In Verbindung mit den Maßtabellen folgen hier einige praktische Winke, durch deren Befolgung man sich, wenn man erst einige Erfahrung im Kochen hat, das immerhin umständliche und zeitraubende Abwiegen ersparen kann. Der jungen, unerfahrenen Hausfrau möchte ich aber raten, sich im Anfang genau nach den Vorschriften zu richten, und alles abzuwiegen, bis sie sich das nötige Augenmaß angeeignet hat. Zutaten zu Süßspeisen, zu Backwerk, zum Einmachen und überall da, wo es auf Genauigkeit ankommt, sind überhaupt stets abzuwiegen; dazu benützt man die einfachen Zifferblatt-Wagen, wie wir sie als die billigen aber leider recht wenig dauerhafte Federwagen kaufen, oder die dauerhafteren aber langsamer arbeitenden Balancierwagen. Auch die alte, nicht sehr bequeme, aber sehr zuverlässige Balkenwage mit ihren Messingschalen ist noch vielfach im Gebrauch. Für sehr kleine Quantitäten, wie Gewürz zu Bäckereien, benützt man mit Vorteil eine Briefwage. Außerdem finden wir auch in den Haushaltungsgeschäften das sehr schnell beliebt gewordene „Universal-Küchengewichtsmaßglas", das ist ein Maß aus dickem Glas, auf dem die bunt eingebrannten Skalen bis 100 g (10 deka) und 150 g (15 deka) für die gebräuchlichsten Zutaten, wie geriebene Mandeln, geriebene Nüsse, Semmelbrösel, Kakao, Reis, Grieß, Mehl, feinen Zucker, Staubzucker, Rosinen, Sultaninen angegeben sind, und das auch im Boden ein Maß für Hefe, Butter und Fett enthält. Außerdem gibt es auch das einfache Flüssigkeitsmaß bis zu 1/4 Liter an; dieses Maßglas ist jeder Hausfrau aufs beste zu empfehlen. Zum Nachwiegen von größeren Quantitäten, wie große Schlachtfleischstücke, Kohlen und dergleichen, benutzt man die sogenannte Dezimalwage. Hier ist das auf das Gewichtsbrett gestellte Gewicht stets mit 10 zu multiplizieren, um das Gewicht des zu Wiegenden

festzustellen. Demnach sind 5 Kilo des Gewichtsteines gleich 50 Kilo = 100 Pfd. = 1 Ztr., 100 g = 1000 g = 1 Kilo = 2 Pfd.

Abkürzungen.

hl = Hektoliter		Pfd. = Pfund	
Kilo = Kilogramm		m = Meter	
g = Gramm		cm = Zentimeter	
deka = Dekagramm		cbm = Kubikmeter	
Ztr. = Zentner		ccm = Kubikzentimeter	

Gewichte.

1 Kilogramm = 1000 g = 2 Pfd.
1/2 " = 500 " = 1 "
1/4 " = 250 " = 1/2 "
1/8 " = 125 " = 1/4 "
50 " = 1 Zentner = 100 Pfd.

1000 Kilogramm = 1 Tonne = 20 Zentner
1 Dekagramm = 10 Gramm
1 Lot = 17 1/2 Gramm
1 altes Pfund = 560 g = 56 deka

Zählmaße.

1 Schock = 4 Mandeln = 60 Stück
1 Mandel = 15 Stück
1 Dutzend = 12 Stück

1 Groß = 12 Dutzend = 144 Stück
1 Stiege = 20 Stück

Hohlmaße.

1 Scheffel = 50 Liter
1/2 Scheffel = 25 Liter

1 Metze = 3 44/100 Liter
5 Metzen = 17 18/100 Liter

Anhaltspunkte zum Messen und Wiegen mit Gerätschaften.

1 Liter Wasser wiegt = 1000 g = 2 Pfd. = 1 Kilo.
1 leere 1 Kilo-Konservenbüchse faßt 1 Liter Flüssigkeit
1 Weinflasche = 3/4 Liter
1 Weinglas ist 1/7 Liter
1 Weinglas = 6 Eßlöffel Flüssigkeit
1 Tasse = 1/4 Liter
1 kleine Tasse = 1/7 Liter
1 Suppenteller = 1/4 Liter

1 etwas gehäufter Eßlöffel = etwa 32 g Zucker, 35 g Grieß, reichlich 35 g Reis, 25 g Mehl, 15 g geriebene Semmel, 35 g Butter
1 gewöhnliche Obertasse = etwa 100 g (10 deka) Mehl, 75 g (7 1/2 deka) geriebene Semmel, 160 g (16 deka) Grieß, 160 g (16 deka) Zucker, 180 g (18 deka) Reis, 200 g (20 deka) Sago
1 Eßlöffel geschmolzene Butter wiegt etwa 30 g (3 deka)

Als Notbehelfe für kleinere Gewichtsstücke eignen sich Geldmünzen sehr gut. In den „Ratschlägen" Seite 615 sind die kleineren Münzen von Deutschland, Österreich und der Schweiz mit ihren Gewichten angegeben.

6. Kapitel.

Die Grundlagen des Kochens.

Ein Kapitel für junge Hausfrauen.

Vorbereitungen zum Kochen.

Kochen muß wie ein Räderwerk ineinandergreifen. Will man zu kochen anfangen, so müssen sämtliche Zutaten in erforderlichen Mengen vorhanden sein. Das Ansetzen der Gerichte geschehe nicht zu zeitig, aber immerhin so, daß sie zur festgesetzten Zeit bequem fertig werden können, sollten auch unvorhergesehene Zwischenfälle eintreten. Speisen, die zu lange kochen oder warm gehalten werden müssen, verlieren an Geschmack und werden unansehnlich. Fleisch, Geflügel, Fische und Gemüse müssen vor Gebrauch gewaschen werden. Dies geschehe kurz und gründlich, denn es ist durchaus verwerflich, sie, wenn es nicht besonders angegeben wurde, in kaltem Wasser liegen zu lassen. Es ist ein Irrtum, wenn man annimmt, daß das Gemüse dadurch saftiger werde. Beim Kochen selbst sorge man immer für einen genügenden Vorrat kochenden Wassers, damit stets welches zum Nachgießen zur Hand ist. Zugießen kalten Wassers beeinträchtigt meist den Geschmack und hält das Kochen auf; daher gieße man auch nie kaltes Wasser zu, wenn etwas überzukochen droht, sondern ziehe den Topf behutsam vom Feuer und lasse es beiseite langsam weiterkochen.

Das Aufsetzen der Speisen.

Die Größe des Kochtopfes hat beim Zusetzen der Speisen stets im richtigen Verhältnis zu der Menge zu stehen. Ein zu kleines Geschirr begünstigt leicht das Überkochen und erschwert das Umrühren, während ein zu großes wiederum nachteilig für die Güte der Speisen und auch verschwenderisch ist, weil viel darin hängen bleibt. Man kann als Norm aufstellen, daß das Kochmaterial etwa $^2/_3$—$^3/_4$ des Inhalts auszumachen hätte. Eine Ausnahme macht auszulassendes Fett, für das man stets reichlich große Gefäße benütze, weil jedes Überkochen mit Feuersgefahr verbunden ist. Auch die Milchtöpfe seien größer, damit die aufwallende Milch nicht gleich überläuft.

Zubereitung.

Sie muß auch beim einfachsten Gericht ordentlich und mit Aufmerksamkeit geschehen. Bei Flüchtigkeit und Oberflächlichkeit im Kochen wird keine gute Mahlzeit erzielt; mag das zu verbrauchende Material auch noch so gut sein, nur durch sorgfältige Zubereitung entfaltet es seine Vorzüge. Keine Beschäftigung erfordert soviel Aufmerksamkeit und Pünktlichkeit wie das Kochen bei der Herstellung der Speisen. Wenige Minuten genügen oft, um einen nicht wieder

gutzumachenden Schaden heraufzubeschwören. Sind aber Speisen einmal verdorben, so gebe man sie unter keinen Umständen zu Tisch, sondern bereite frische und suche das Mißratene so weit wie möglich noch anderweitig praktisch zu verwenden.

Sauberkeit beim Kochen.

Man stelle niemals einen schmutzigen Kochtopf ohne Unterlage auf den Tisch; beim Rühren oder Hineinlegen der Zutaten sei man vorsichtig, daß nichts daneben gegossen wird oder umherspritzt; die Herdplatte sei auch während des Kochens stets sauber, etwaiges Vorbeigegossenes oder Übergekochtes ist sofort abzuwischen. Man stelle sich beim Kochen auch nicht zu nahe an den Rand des Herdes, um sich nicht unnötig zu beschmutzen und zu erhitzen; man binde sich während der Arbeit stets eine praktische Arbeitsschürze um. Jedes Kochgeschirr ist vor dem Gebrauch stets mit einem sauberen Tuch abzuwischen und auch während des Kochens so viel wie möglich sauber zu halten. In der Nähe des Herdes ist ein Teller zum Auflegen für Schöpf- und Kochlöffel und Quirl hinzustellen. Praktischer ist, den Schöpfer in ein kleines Töpfchen mit heißem Wasser zu geben und dieses nach und nach wieder zuzugießen; dabei geht gar keine Sauce verloren. — Auch der Kostlöffel fehle nicht; Kostproben nimmt man durch Abfüllen des Schöpfers in den Kostlöffel, der diesen dabei nicht berühren darf.

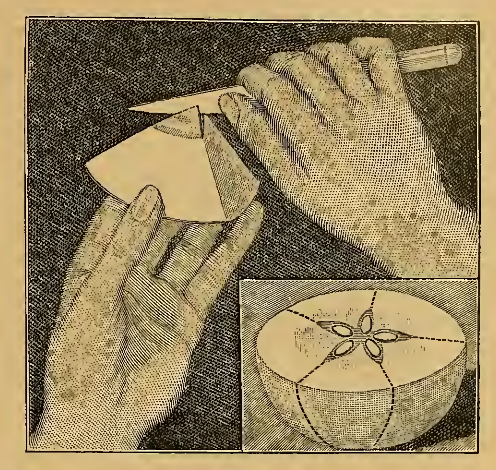


Fig. 15.
So löst man das Kernhaus bei teueren Apfelsorten aus.

Die Sparsamkeit im Kleinen.

„Krumen machen Brot", das gilt besonders für die Küche. Dünnes Schälen der Kartoffeln ist so gut wie 3—4 täglich weniger verbrauchen (im Monat also 120 Kartoffeln gleich 2 1/2 Kilo, im Jahr 30 Kilo Ersparnis). Auch dünn geschälte Gurken, Äpfel, Birnen — die letzteren können in kochendem Wasser auch einmal überbrüht und danach abgezogen werden, was bei teuren Sorten, die feines Kompott oder Eingekochtes geben sollen, sehr zu empfehlen ist — machen das Jahr über viel aus. Seht euch, liebe Hausfrauen, Fig. 15 genau an, mit dieser Art der Kernhausauslösung sparen wir bei 3 Kilo Äpfeln beinahe 1/2 Kilo Abfall. Sind die Äpfel teuer und hat man Zeit dazu, so ist die Methode, den Apfel quer durch nach dem Gehäuse in Fünftel zu schneiden und die Grane abzuziehen, sehr gut; auch feines Tafelobst sollte so gegessen werden. — Sammelt

für die Küche Kartonabfälle oder Visitenkarten oder schafft euch ein Stückchen Weißblech oder Zelluloid an und streicht damit alle Schüsseln aus (nicht mit dem Finger), in denen Teig zu Gebäck oder Speisen oder Saucen gerührt wurde, es bleiben stets etwa 2 Eßlöffel voll Masse darin haften (im Jahre vielleicht soviel, daß man zwei Kuchen mehr backen könnte). Schüttet in alle Gefäße, in denen Fett ausgebraten wurde, etwas heißes Wasser, spült sie damit und nehmt dieses Fettwasser zum Zugießen von Braten oder zur Suppe (im Jahr macht es wohl 1 Kilo Fett aus, die sonst in den Ausguß wandern). Ebenso macht es bei Bratenpfannen, Bratenschüsseln, Saucenschalen und Butterschüsseln. Auch Einmachgläser, warm gespült, ergeben eine Saucen- oder Obstsuppen-Verlängerung. Knödel-(Kloß)wasser, Kartoffelwasser sowie sämtliche Reste verwertet eine intelligente Hausfrau, die dumme Hausfrau läßt sie verkommen. Denkt nach, liebe Hausfrauen; das Gesagte sind nur wenige Beispiele, die bis zu hundert vermehrt werden können.

Vorkenntnisse und Vorarbeiten.

Die Kenntnis folgender Verfahren und Benennungen ist in der Küche unerläßlich. Sie sind seit langen Zeiten unter den küchentechnischen Kennworten bekannt, die hier wieder in alphabetischer Anordnung folgen.

Abbrennen. Man brennt Mehl, Grieß usw. ab, indem man sie unter stetem Umrühren in kochende Milch, Wasser, Wein oder Brühe leicht einstreut und so lange rührt, bis sich die Masse von der Kasserolle löst und trocken ist. Dies muß immer auf offenem flottem Feuer geschehen, damit es nicht zu langsam vor sich geht, wodurch die Masse schmierig und das Gelingen der Speise in Frage gestellt wird. (Vorarbeit zu Knödeln, Klößen, Aufläufen usw.)

Abbröseln. Mehl und kleine Stückchen kalter, frischer Butter werden auf dem Nudelbrett mit den Fingern innig vermengt, bis beides, gut miteinander verbunden, zu kleinen Bröseln geformt ist. (Vorarbeit zu Mürbeteig, Streußel usw.) Ausbröseln. Gebutterte Formen mit Mehl oder Semmel ausstreuen.

Abbrühen, überbrühen, blanchieren heißt, zurechtgemachtes Fleisch jeder Sorte, Geflügel oder Gemüse einen Augenblick in kochendem, wallendem Wasser kurz einmal aufsieden zu lassen und dann wieder herauszunehmen. Es verfolgt verschiedene Zwecke; Fleisch, Geflügel blanchiert man, um es weißer zu halten oder damit es zur Weiterverarbeitung fester ist, Gemüse, um sie zur ferneren Zurichtung passend zu machen oder auch um ihnen schädliche und schlecht schmeckende, zur weiteren Verwendung ungeeignete Stoffe zu entziehen. Obst brüht man an, um es leichter schälen zu können, ebenso Mandeln und Nüsse.

Abfetten, entfetten, abschöpfen ist das Abschöpfen des Fettes von Suppen und Saucen mit einem nicht zu tiefen Löffel. Besonders sorgfältig hat dies zu geschehen bei Brühen, die klar bleiben sollen, und Aspiks, die man

aus Bouillons bereitet hat. Von letzteren entfernt man etwaige Fettaugen, indem man ein Stück Fließpapier einen Moment darauflegt, es sich mit der Flüssigkeit vollsaugen läßt und dann entfernt; das Verfahren wiederholt man 3 bis 4mal. Es hat natürlich vor dem Klären zu geschehen. Das abgeschöpfte Fett wird aufgehoben und zu Suppen oder Saucen wieder verwendet. Das Entfetten hat immer vor dem Durchschlagen zu geschehen, namentlich bei Saucen.

Abhäuten, häuteln ist das vorsichtige Entfernen der dünnen Haut bei Filet, Hasen-, Reh- oder anderen Wildrücken und Keulen. Es muß mit großer Vorsicht geschehen, damit das Fleisch nicht eingerissen wird; man fährt mit der Spitze eines scharfen, dünnen Messers unter das Häutchen und zieht es mit Hilfe des Messers in langen Streifen ab (Fig. 16), doch so, daß das Fleisch nicht eingeschnitten wird. Das Häuten ist unerläßlich bei allem Fleisch, das gespickt werden soll. Das Abhäuten der Fische geschieht auf dieselbe Weise.

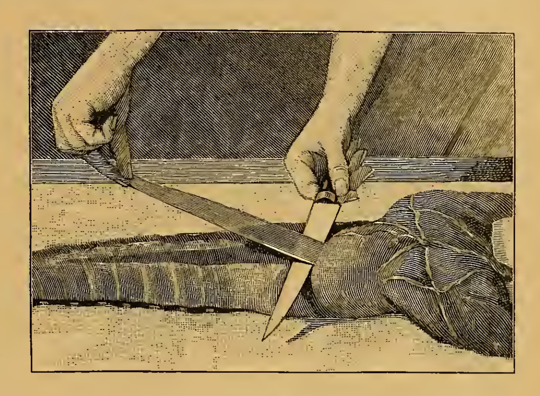


Fig. 16.
Abhäuten eines Hasens.

Abrühren, Verrühren. Hiermit bezeichnet man das allmähliche Verrühren der Zutaten eines Teiges. Das Rühren hat dabei stets nach einer Seite zu gehen. Das Abrühren ist vollendet, wenn die Masse die erwünschte Feinheit hat, wie schaumig (zu Sahne) gerührte Butter oder schaumig gerührter Kuchenteig oder glatt gerührte Einbrenne usw.

Abschmecken, kosten. Hier ist die Zunge der entscheidende Faktor; einige Körnchen Salz, etwas Würze bewirken manchmal Wunder. Man hüte sich aber vor dem Übermaß und trage dem Eigengeschmack jeder Speise in jeder Hinsicht Rechnung. Es ist beim Kosten stets darauf Rücksicht zu nehmen, daß ein Gericht dann in größeren Mengen genossen einen anderen Geschmack hat, als wenn man in der Küche einen Teelöffel davon nimmt. Dies gilt namentlich in bezug auf den Salzgehalt und auf schärfende Würzen. Die Gerichte, speziell Suppen, würden in den meisten Fällen zu scharf ausfallen; daher also Vorsicht.

Abschöpfen, siehe Abfetten.

Abschrecken heißt, in etwas Kochendes plötzlich etwas kaltes Wasser geben.

Abtreiben, siehe Abrühren.

Anbrennen. Ein böses Kapitel! Brennt eine Speise an, so muß sie, ohne daß sie irgendwie umgerührt würde, sofort in ein anderes Geschirr umgeleert werden; der Bodensatz ist zurückzulassen. Manches Gericht ist auf diese Weise noch zu retten. Das Anbrennen von Milch verhindert man, indem man

die Kasserolle kurz vor dem Eingießen der Milch mit etwas kaltem Wasser ausschwenkt und sie während des Aufkochens ab und zu mit einem Holzlöffel umrührt. Anbrennen vermeidet man am ehesten, indem man nichts auf offenes Feuer stellt, wenn man keine Zeit hat, es zu beaufsichtigen. Überhaupt ist das Kochen auf offenem Feuer bei Gerichten, die eine Neigung zum Anbrennen haben, wie alle Hülsenfrüchte, Mehl- und Milchspeisen, Braten, zu unterlassen. Derartige Gerichte bereitet man auf der heißen Herdplatte bzw. mit untergelegter Asbestplatte.

Bain Marie, siehe Wasserbad.

Barbieren, siehe Speckhemdchen.

Bedecken. Saucen kocht man im offenen Topf, weil durch das Zudecken das Eindicken in Frage gestellt würde. Der Dampf, der nicht entweichen kann, fällt in Form von Wassertröpfchen immer wieder zurück in die Sauce.

Beizen, siehe Marinieren.

Binden oder legieren. Unter Binden oder Legieren versteht man, Suppen oder Saucen mit einer gewissen Anzahl frischer Eidotter zu verquirlen, um der betreffenden Speise einen erhöhten Wohlgeschmack, größere Nahrhaftigkeit und ein schöneres, appetitliches Aussehen zu verleihen. Das Binden hat stets nach vollständiger Zubereitung der Speisen und kurz vor dem Anrichten zu geschehen, und zwar in folgender Weise: Die Eidotter werden je nach der Verwendung, damit sie nicht gerinnen, mit etwas Milch, Sahne, Weißwein oder Wasser gut verquirlt; dann wird von der betreffenden Suppe oder Sauce etwas hinzugefügt und das Ganze unter beständigem Rühren in die heiße, durchgegossene, fertige Suppe oder Sauce gegeben, die alsdann nicht mehr kochen darf, weil dadurch das Ei gerinnen würde. Durch das Binden werden die Speisen, infolge der bindenden Eigenschaft der Dotter, dicker und sämiger. Mit Eigelb gebundene Suppen und Saucen können nicht anders als in Dampf oder heißem Wasser gewärmt oder in einer flachen Kasserolle auf schwachem Feuer unter beständigem Umrühren gequirlt werden. Sie dürfen unter keinen Umständen kochen.

Blanchieren, siehe abbrühen, überbrühen.

Braisieren, dünsten, dämpfen.

Brühen, kurzes. Unter Brühen versteht man, irgend etwas mit springend kochendem Wasser übergießen, das zu Brühende einen Augenblick darin ziehen zu lassen und dann wieder herauszunehmen. Der Zweck ist sehr verschieden und aus den jeweiligen Kochvorschriften ersichtlich. So brüht man z. B. Rhabarber oder saures Beerenobst, um ihm die Schärfe zu nehmen.

Croutons (geröstete Semmelscheiben), siehe Semmelröstscheiben.

Im Dampf kochen. Kartoffeln und stark wasserhaltige Speisen lassen sich bequem im Dampf kochen. Man benutzt dazu einen sogenannten Dämpfer, der aus zwei Töpfen besteht, die ganz genau aufeinanderpassen und von denen der obere statt des Bodens ein Sieb hat. Den unteren füllt man halb voll

Wasser, bringt dieses zum Kochen, füllt das zu kochende Gemüse in den oberen Topf, stellt ihn auf den unteren und deckt ihn fest zu. Das Wasser ist kochend zu erhalten. Auch Puddinge kann man im Dampftopf kochen.

Durchseihen, durchstreichen, durchtreiben, durchschlagen, passieren. Hierzu bedient man sich, je nach der Art des zu passierenden Gerichts eines fein- oder groblöcherigen Haar-, Draht- oder Metallsiebes, eines Durchschlags oder einer kleinen Handpresse oder auch eines nicht zu engmaschigen Tuches. Aspiks und Gelees, geläuterten Zucker und verschiedene Fruchtsäfte schlägt man stets durch ein Tuch, Fleischbrühe und ganz feine Saucen entweder durch ein Tuch oder ein ganz feines Haarsieb, bessere Suppen ebenfalls durch ein feines Haarsieb, einfache Saucen und Suppen durch ein gewöhnliches Haar-, Draht- oder Metallsieb, Schleim- oder Püreesuppen, Gemüsepürees durch ein etwas gröberes Draht- oder Metallsieb, Kartoffel- und Erbsenbrei durch eine kleine Handpresse, die sich aber auch durch ein mittelfeines Sieb ersetzen läßt; (Kartoffelpüree für den täglichen Tisch pflegt man mit einem Kartoffelstößer zu bereiten). Früchte, Farce, Butter, Fleisch, Eidotter streicht man durch ein festes, nicht zu grobes Draht- oder Metallsieb.

Einbröseln, siehe Panieren.

Eindünsten. Kurz eindünsten heißt, Brühen, Braten- oder andere Saucen auf flottem Feuer unter stetem Umrühren kurz einkochen lassen, damit sie zwar weniger, aber kräftiger werden.

Einbrenne, siehe Mehlschwitze.

Einweichen der Semmel. Nachdem die Rinde von altbackenen Semmeln, Mundbroten oder Brötchen abgeschält oder abgerieben ist, legt man sie nach Vorschrift in Milch oder Wasser, läßt sie gut durchweichen und drückt sie mit frischgewaschenen Händen gut aus.

Entfetten, siehe Abfetten.

Färben der Speisen. Dieses ist überall da angebracht, wo die Speisen nicht das Aussehen haben, das der Natur des Gerichtes entspricht, was nicht immer auf mangelhafte Zubereitung zurückzuführen ist. „Wo sich Mund und Magen laben, muß das Auge auch was haben." Beim Nachfärben hat man sich indes vor jedem Zuviel zu hüten. Die jetzt überall käuflichen verschiedenen Farben sind sehr gut und völlig unschädlich. Bouillon, braune Suppen und Saucen färbt man mit Zuckercouleur (siehe dort).

Flambieren, flammieren, absengen, sengen (siehe Geflügel sengen auf Seite 112.

Gelatine aufzulösen. Die Gelatineblätter werden ungefähr 5 Minuten in reichlich kaltem Wasser eingeweicht, dann gibt man sie gut ausgedrückt in ein kleines Gefäß, läßt sie nun an mäßig heißer Stelle oder im Wasserbad zergehen und rührt sie ab und zu um. Zu Speisen mit Schlagsahne kann man sie mit einem Eßlöffel heißer Milch auflösen. Ein 4stündiges Einweichen in kaltem Wasser zieht den leimartigen Geschmack ganz aus.

Glacieren. Fertiggebratenes oder gekochtes, kaltes oder warmes Fleisch glaciert man, indem man es mit etwas warmgemachter Glace, Jus oder Bratensaft mittels eines Pinsels bestreicht, um ihm ein schönes, glänzendes Aussehen zu verleihen. Zwiebeln, Kastanien oder Rüben glaciert man durch Rösten in braunem Zucker, Butter und etwas Saft. Mehlspeisen überstreut man mit Zucker und hält die glühende Schaufel darüber. Torten, Kuchen und Gebäck werden mit einer Zuckerglasur überzogen. Will man dagegen etwas während des Bratens glacieren, z. B. Kalbsbraten, Kalbsbrust, Frikandeau, Kalbsmilch usw., so begießt man sie fleißig oder bestreicht sie mit einem Pinsel mit der kräftigen Bratensauce, die sich inzwischen gebildet hat, wodurch das Fleisch schön hellbraun glänzend aussehen wird.

Gratinieren nennt man, Speisen, die einen Überzug von geriebener Semmel und Käse haben, im Ofen backen, damit sie eine Kruste bekommen. Man hat dabei hauptsächlich für eine gleichmäßige, nicht zu starke Oberhitze Sorge zu tragen; die Unterhitze muß schwach sein, damit das Garwerden der Speisen mit der Bildung der Kruste gleichen Schritt hält. Sind die Gerichte bis auf die zu backende Kruste fertig, so bedient man sich, wenn man gerade keine heiße Bratröhre zur Verfügung hat, der sogenannten Gratinschaufel (Salamander genannt), die man einen Augenblick vorher in der Glut rotglühend gemacht hat und nun in einem Abstand von 10 cm langsam über der Platte hin und her bewegt, wodurch sich die Kruste bildet.

Hautbildung. Will man verhüten, daß sich bei fertigen Gerichten, die längere Zeit stehen müssen, eine Haut bildet, so pflückt man etwas frische Butter darauf und gibt ein wenig Brühe dazu; dies ist namentlich erforderlich bei feineren Frikassees, Gemüsen und weißen Saucen.

Julienne. Man bezeichnet damit in feine längliche Streifen geschnittenes Suppengemüse, wie Sellerieknollen, Mohrrüben, Petersilienwurzel und Porree; dieses wird hauptsächlich als Suppeneinlage benutzt.

Kosten, siehe Abschmecken.

Legieren, siehe Binden.

Liaison, die zum Verdicken der Sauce bestimmten Mischungen.

Mandeln herrichten. Mandeln müssen bis zum Gebrauch trocken aufbewahrt sein. Um sie abzuziehen, d. h. die braune Haut zu entfernen, brüht man sie mit kochendem Wasser, läßt sie 5 Minuten darin liegen, gießt das Wasser ab und entfernt die Schale. Will man sie reiben, so dreht man sie durch die Reibmaschine und siebt sie dann durch; sollen sie gestoßen werden, gibt man sie gerieben in den Mörser und stößt sie mit etwas Eiweiß, Wasser, süßer Sahne oder Zucker, je nach ihrer Verwendung, damit sie nicht ölig werden.

Marienbad, siehe Wasserbad.

Marinieren, beizen. Es ist das Einlegen von Fleisch, Wild, Geflügel oder Fisch in eine der bei den jeweiligen Kochvorschriften angegebenen Flüssigkeiten zu verschiedenen Zwecken. Man beizt, um Fleisch länger aufbewahren zu

können, um altes, zähes Fleisch mürbe zu machen oder um ihm einen ganz bestimmten Geschmack zu geben. Die Zeitdauer beträgt je nachdem Tage, Stunden, Wochen. Sehr wichtig ist es, das eingelegte Fleisch in einem irdenen oder Porzellangeschirr aufzubewahren und mit einem irdenen oder hölzernen Deckel niederzuhalten, den man mit einem glatten sauberen Stein beschwert. Kalbshirn, Kalbsmilch, Froschkeulen und Fischstücke mariniert man 1 bis 2 Stunden mit feinem Öl, beliebigen Gewürzen, Petersilie und Zitronensaft. Auch Früchte mariniert man mit Zucker, Zitronensaft und Wein.

Mehlschwitze, Einbrenne, Braunmehlbutter. Diese Grundsubstanz vieler Saucen und Suppen und zahlreicher anderer Gerichte bereitet man folgendermaßen: In der Kasserolle, in der man das Gericht bereiten will, läßt man Butter oder Fett heiß aber nicht braun werden, gibt das nötige Mehl dazu und läßt es unter beständigem Umrühren an nicht zu heißer Stelle langsam schwitzen, wobei das Mehl hell bleiben muß. Die Einbrenne ist gut, wenn das Mehl kraus wird und sich hebt. Nun füllt man mit der betreffenden heißen Brühe auf, was nach und nach geschehen muß, und quirlt oder schlägt mit einem Schneebesen das Ganze noch vor dem Aufkochen glatt. Je nach Erfordernis macht man die Mehlschwitze hell oder dunkel; zu letzterem Zwecke kann man, um dieses Verfahren abzukürzen, die Butter erst braun werden lassen, ehe man das Mehl hineingibt. Hat man aber Zeit, ist es besser, helle Einbrenne unter beständigem Umrühren nach und nach braun werden zu lassen.

Panieren oder einbröseln. Darunter versteht man das Einhüllen von Auszubackendem in eine schützende Hülle von Mehl, geschlagenem Ei und geriebener Semmel, um es beim Braten oder Backen vor dem Eindringen des Fettes zu schützen und auch das Austreten des Saftes zu verhindern. Fleischstücke werden dazu geklopft, gesalzen, mit der Gabel in etwas mit Wasser zerschlagenem Ei oder auch nur Eiweiß getaucht, etwas abgetropft, danach in fein gesiebter Semmel gewälzt, die man etwas andrückt, dann mit der Breitseite des Messers etwas geformt und auf eine Blech- oder Porzellanplatte, niemals auf ein Holzbrett gelegt, das die Panade feucht macht. Hat man Zeit, macht man das Ausgebackene schöner, wenn man das Ei aufpinselt und die Semmel aufsiebt. Köche, die es immer eilig haben, panieren mit der rechten Hand in Ei, mit der linken in der Semmel, wodurch selbst eine Menge Koteletten schnell erledigt werden können. Fische und Geflügel werden in Mehl, Ei und Semmel gewälzt, desgleichen Kroquetten usw. Das Wälzen in Mehl ist erforderlich, weil das Ei sonst an diesen Sachen nicht haftet und weil es die Schutzhülle noch verstärkt. Kroquetten müssen besonders sorgfältig paniert und von der Hülle gänzlich eingeschlossen werden. Die panierten Gegenstände müssen bald verarbeitet werden, da die Brösel leicht aufweichen. Die geriebene Semmel stellt man sich selbst leicht her, indem man alte, übriggebliebene Brötchen im lauwarmen Ofen trocknen läßt und dann reibt oder im Mörser stößt.

Passieren, siehe durchtreiben, durchschlagen.

Sautieren, siehe schnellbraten.

Schieres Fleisch, ein Fleischstück ohne Knochen und Knorpeln.

Schlagsahne. Die süße Sahne dazu muß sehr fett und gut abgestanden sein. Sie wird eine Weile kalt gestellt, am besten auf Eis, Schneekessel und Besen müssen sehr sauber sein. (Siehe Schneeschlagen.) Geschlagene Sahne kann ruhig, wenn auch nicht allzulange, etwas stehen, und man kann sie daher bereiten, wie man gerade Zeit hat. Die gut erkaltete Sahne wird zum Schlagen in den Schneekessel geschüttet, dieser, namentlich im Sommer, auf Eis gestellt, dann schlägt man ununterbrochen, wie im Takt, erst langsam, und wenn die Sahne anfängt, fest zu werden, etwas schneller; sie muß mehr gepeitscht als geschlagen werden. Wenn die Sahne so fest ist, daß sie am Besen hängen bleibt und die Spitzen stehen bleiben, ist die Schlagsahne fertig und darf nicht weiter geschlagen werden. Unter nicht genügend fest gewordene Sahne, oder wenn man sie verlängern will, mengt man behutsam etwas sehr fest geschlagenes Eiweiß. Längere Zeit gestandene Sahne nehme man vorsichtig von der Milch, die sich inzwischen unten gesetzt hat, ab. Man kann sie gezuckert oder ungezuckert stehen lassen. Gut geschlagene Sahne muß sich im Umfange verdoppeln, was aber nur möglich ist, wenn sie genügend kalt und fett ist.

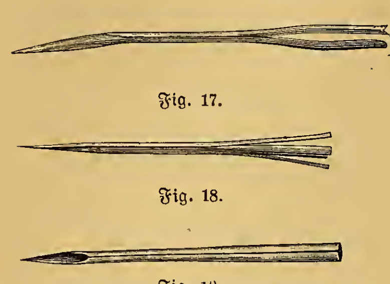


Fig. 17.

Fig. 18.

Fig. 19.

Fig. 17—19. Gute und schlechte Spicknadeln; oben praktische, gebogene, mit federndem Schaft, darunter zwei untaugliche, mit denen kein gutes Spicken möglich ist.

Schneeschlagen. Ihm ist ganz besondere Sorgfalt zu widmen, da das Gelingen mancher Speise von der Festigkeit und Güte des zu verwendenden Schnees abhängt. Man verwende nur sorgfältig abgeteiltes, frisches Eiweiß und peinlich sauberes Geschirr zum Schlagen. Der Messingkessel, in dem man den Schnee zu schlagen gedenkt, muß vor jedesmaligem Gebrauch mit Essig und Salz gut ausgerieben, mit klarem, kaltem Wasser gut ausgespült und mit einem sauberen Tuch trocken gerieben werden. Ebenso behandelt man den Schneebesen. Eiweiß wird nicht früher geschlagen, als man es braucht, da es kein Stehen verträgt. Man braucht zum Schlagen etwa 3 Minuten; dabei schlägt man das Eiweiß gleichmäßig von rechts nach links ohne Unterbrechung, langsam beginnend und zum Schluß schneller schlagend. Die höchste Festigkeit ist erreicht, wenn sich die Spitzen, die sich beim Schlagen bilden, nicht mehr umbiegen, sondern stehen bleiben. Dann mischt man den Schnee je nach seiner Bestimmung entweder mit Zucker, Kartoffelmehl, Salz oder Zitronensaft, Zutaten, die schon zur Hand stehen müssen, denn es ist wichtig, daß der festgewordene Schnee sofort damit vermischt wird und das Schlagen nicht unterbrochen werden muß, bis dies geschehen ist. Läßt man einen dieser Punkte außer acht, so mißrät der Schnee, wird schmierig, glänzend, blasig, fällt zusammen und setzt ab. Auch



Tafel 2.

Würzkräuter und Gewürze.

TAFEL 2

Man nimmt: 1. Salbei zum Aalbraten, zu Fischmarinaden, Hammelbraten, Fleischfarcen und Pökellaken; er wird auch im Ganzen in Backteig getaucht und als Gebäck ausgebacken; 3. Kerbelkraut zu grünen Salaten, Suppen, Fischbuttersaucen; 4. Zimt zu Gebäck, süssen Speisen, Suppen, Wurst und Kompott; 5. Vanille zu Backwerk, Saucen, Mehlspeisen und Likören; 6. Pfefferminze vereinzelt zu Gemüsen, Salaten, kühlenden Getränken; 7. Thymian zu Wurst, Braten und Wildfleisch; 8. Lorbeerblätter zu Saucen, Marinaden, sauren Kompotten; 9. Bohnen- oder Pfefferkraut zu Bohnen, Kürbis, Wurst; 10. Boretsch, fein gehackt, zu Gurkensalat; 11. Dill zu Saucen, Gemüsen, sauren Kompotten, weissem Käse; 12. Ingwer (der helle ist geschätzter als der dunkle) zu Gebäck, pikanten Saucen, eingekochten Früchten und Likören; 13. Meerrettich (Kren) zu Saucen, Salaten, sauren Kompotten, und gerieben und gekocht zu Fleisch und Fisch als Garnitur; 14. Schwarze Johannisbeerblätter als Tee, um Wein- und Einlegefässer würzig zu brühen; 15. und 16. Muskatnuss und -Blüte zu Gebäck, Saucen, Suppen und Gemüsen, Mehl- und Süssspeisen; 18. Pfirsichblätter, ausgekocht, zu Milchsuppen und Cremes, um ihnen einen pikanten Mandelgeschmack zu verleihen; 19. bis 23. Suppengrün: Petersilienkraut, Petersilienwurzel, Sellerie, Porree und Möhren; 24. Weichselkirschblätter zu eingelegten Gurken, Kraut und sauren Kompotten; 25. Weinblätter zu sauren Gurken, Sauerkraut und zu Umhüllungen von gebratenem Wildgeflügel; 28. Anis oder Pimpinelle zu Gebäck sowie Likör und anderen Getränken; 31. Safran zu Backwerk, Cremes und Likören; 32. Koriander zu Gebäck, Marinaden, Wurst; 34. Portulak zu Salat und Saucen (wird ausserdem wie Spinat bereitet); 35. Wacholderbeeren zu Wildsaucen und Wildbeizen; 36. Estragon zu Salaten, sauren Kompotten, Braten und Marinaden; 37. Beifuss zu Gänse- und Enten- sowie Schweinebraten, Wurst; 38. Brunnenkresse mit anderen Frühjahrskräutern zusammen gehackt zu Salaten und Fischbuttersaucen; 39. Waldmeister als Bowlengewürz, auch zu Saucen, Gelees und süssen Speisen; 40. Majoran zu Suppen, Gemüsen, gekochtem Fleisch und Wurst; 41. Spanische Zwiebel zu feinen Farcen; 42. Basilikum zu Wildfleisch und Saucen; 43. Rockanbolle (Rocambole) statt Knoblauch verwendet zu Salaten, Saucen und Braten; 45. Schalotten zu feinen, pikanten Füllen, Ragouts, Salaten und Marinaden (wie Zwiebel verwenden); 46. Perlzwiebeln zu Salaten, Saucen, Pickles, Ragouts; 48. Knoblauch zu Wurst, Braten, Gemüsen und Salaten; 49. Kapern zu Saucen, Braten, Fischen, Salaten und Marinaden; 50. Senf zu Marinaden, sauren Kompotten, zur Konservierung von Tomaten und eingelegten Gurken. Die Verwendung von: 2. Zitrone, 17. Kümmel, 26. Pfeffer, 27. Neugewürz, 29. und 30. Paprika, 33. Nelken, 44. Zwiebeln und 47. Schnittlauch ist allgemein bekannt.





Tafel 2.

Würzkräuter und Gewürze.

Original u. Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



weiterhin verfahre man äußerst sorgfältig und ziehe ihn sofort mit äußerster Vorsicht unter die Masse, zu der er bestimmt ist, indem man ihn nach und nach ohne viel Rühren daruntermischt; dabei ist aber unbedingt erforderlich, daß die betreffende Masse nicht zu fest ist, da sich der Schnee dann zerrührt und wirkungslos wird. Man hat also dementsprechend vorzuarbeiten. Ferner schlage man den Schnee nur in einem staubfreien Raum, da ja ein Teil der Luft in den Schnee übergeht.

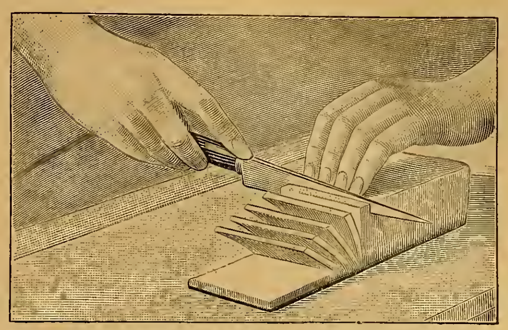
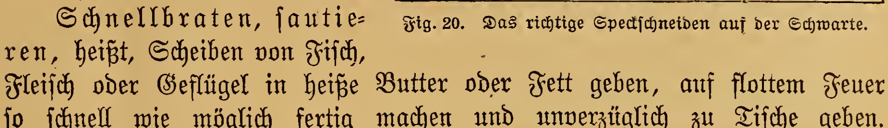


Fig. 20. Das richtige Speckschneiden auf der Schwarte.



Schnellbraten, sautieren, heißt, Scheiben von Fisch, Fleisch oder Geflügel in heiße Butter oder Fett geben, auf flottem Feuer so schnell wie möglich fertig machen und unverzüglich zu Tische geben.

Semmelscheiben, geröstete, (Croutons) sind Scheiben von Semmel- oder Milchbrötchen, die in beliebige Formen kranz-, halbmondförmig oder dreieckig zerschnitten und in Butter gebacken werden. Will man sie zu Gemüse verwenden, so weicht man sie einen Augenblick in Milch, paniert sie mit Ei und Semmel und bäckt sie heraus. Zu Suppen werden sie in ganz kleine Würfel geschnitten.

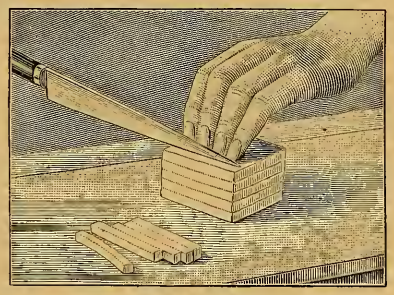


Fig. 21. Speckschneiden.

Speck und Zwiebel rösten. Soll beides zusammen geröstet werden, so lasse man erst die Speckwürfel in einer Kasserolle hellgelb werden und gebe dann erst die Zwiebelwürfel hinein; die Zwiebeln würden sonst schwarz werden, da sie schneller rösten. Überhaupt ist beim Ansetzen von Suppen, Saucen und Braten sehr darauf zu achten, daß bei gleicher Hitze verschiedene Zutaten verschiedene Zeit brauchen, um braun zu werden.

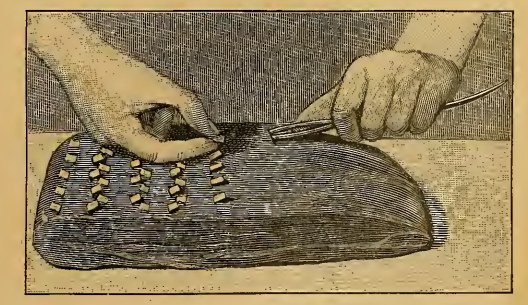


Fig. 22. Richtiges reihenweises Spicken mit der Faser.

Das Spicken. Es gehört zu den Schwierigkeiten, die einer Anfängerin immer viel Kopfzerbrechen bereiten. Das Spicken ist notwendig, um das Fleisch saftiger und angenehmer im Geschmack zu machen. Man spickt Fleisch, Geflügel, Wild und

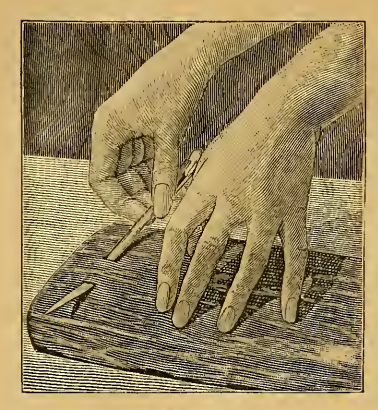


Fig. 23. Falsches Spicken gegen die Faser, bei dem das Fleisch ausdörrt und sich schlecht aufschneidet.

Fische, und zwar braucht man dazu festen, guten Speck und zwei bis drei Spicknadeln von verschiedener Größe. (Siehe Fig. 17—19.) Oben ist die einfache praktische Form, die entschieden den Nadeln, wie wir sie darunter sehen, und die vielfach verbreitet, aber zu gutem, ansehnlichen Spicken gänzlich ungeeignet sind, vorzuziehen ist. Der beste Spickspeck ist der von geräuchertem Rückenfett direkt von der Schwarte, der von dem weicheren durch ein feines Häutchen getrennt ist. Spickspeck muß weiß sein; gelber, weicher Speck wird zum Bardieren von Geflügel und Wild benutzt (siehe Tafel 10 und Fig. 28). Damit der Speck zum Schneiden und Durchziehen möglichst fest ist, legt man ihn tunlichst vor Gebrauch auf Eis oder in recht kaltes Wasser, oder man bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf. Die Speckstreifen sollen für alles Fleisch wie Filet, Kalbsnuß, Koteletten, Wild und größeres Geflügel ungefähr 3 mm breit, 3 mm dick und 3 cm lang sein. Für Kalbsmilch, kleineres Geflügel und ähnliches rechnet man 2 mm Breite und 2 cm Länge. Die Streifen müssen vollkommen gleichmäßig geschnitten sein. Man schneidet zunächst mit einem scharfen, dünnen Messer den oberen, weichen Speck bis auf eine etwa 4 cm dicke Schicht über der Schwarte ab und teilt den unteren Speck nun in lange, gleichmäßige 3 cm breite Stücke, also der Länge der zu schneidenden Speckstreifen entsprechend. Dann nimmt man die so zubereiteten Stücke und schneidet einzeln von oben herab bis auf die Schwarte quer durch das Stück 3 mm dicke Scheibchen (Fig. 20). Hat man genügend,

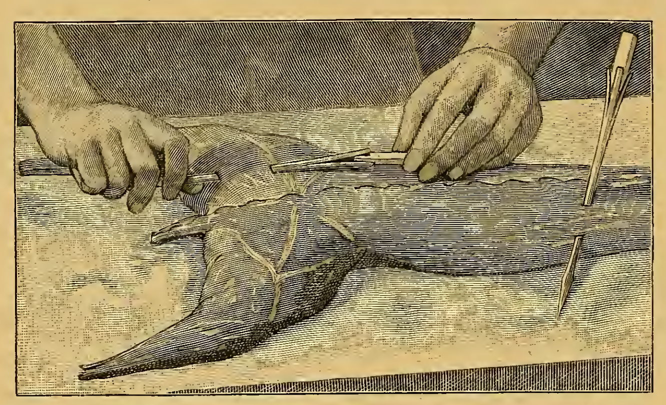


Fig. 24. Das sehr verbreitete falsche Spicken des Hasens. Rechts falsch eingesteckte Spicknadel, links falsches Nadeleinziehen mit der rechten Hand.

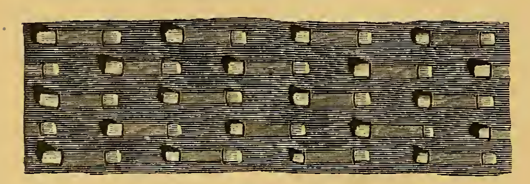


Fig. 25. Spickschema für richtiges Spicken; die Reihen der Speckfäden wechseln ab.

sagen wir 12 solcher Scheibchen geschnitten, trennt man bei der letzten Scheibe die Schwarte ganz durch, so daß man ein Speckstück erhält, das 4 cm hoch, 4 cm lang und 3 cm breit ist und aus 3 mm starken Scheibchen besteht, die an der Schwarte zusammenhängen. Dieses Stück legt man nun so hin, daß die Scheibchen wagerecht aufeinander liegen, dann schneidet man mit einem scharfen, dünnen Messer von oben herab gleichmäßige, 3 mm starke Streifen (Fig. 21), doch so, daß man die Seite mit der Schwarte bis zuletzt in der Hand behält. Auf diese Weise schneidet man immer nur soviel Speck, wie man gerade zum Spicken nötig hat, und stellt ihn bis zum Gebrauch kalt. Die Abfälle werden sorgfältig aufgehoben und beliebig verwertet. Das zu spickende Fleisch muß gut zurecht gemacht, vor allen Dingen ordentlich abgehäutet werden, damit die Haut beim Spicken nicht hinderlich ist. Näheres ersieht man aus den einzelnen Rezepten. Das gespickte Fleisch muß auch ein gefälliges Aussehen haben und die Speckstreifen so im Fleisch sitzen, daß sie beim Aufschneiden des fertigen Bratens quer durchschnitten werden und in jeder Fleischscheibe etwas Speck enthalten ist. Da also beim Aufschneiden des Fleisches die Längsfäden quer durchschnitten werden, so muß das Spicken, da ja auch die Speckstreifen quer durchschnitten werden sollen, in gleicher Richtung mit den Längsfasern des Fleisches geschehen. (Fig. 22, 25). Eine Ausnahme machen nur die Rücken; sie werden des besseren Aussehens halber in schräger Richtung gespickt. (Siehe Tafel 9). Die Spicknadel muß gut gesäubert und der Größe der Speckstreifen angepaßt sein. Das gut vorbereitete Fleisch wird zum Spicken auf ein Holzbrett gelegt,



Fig. 26.
Vorstechen der Spicköffnungen bei großen Fleischstücken.

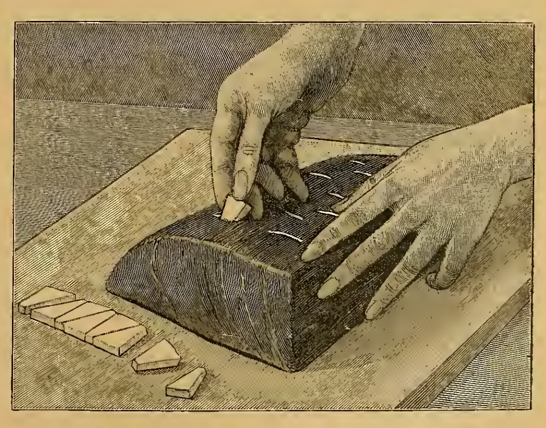


Fig. 27. Spicken von großen Fleischstücken, das Einziehen der Speckkeile in die vorgestochenen Löcher mit der Hand.

die linke Hand hält das Fleisch etwas hoch, die rechte Hand steckt die Spicknadel bis zur Hälfte von unten so ins Fleisch (Fig. 24), wie der Speckstreifen liegen soll, dann erst führt man mit der Rechten einen Speckstreifen 2 cm tief in die Öffnung der Spicknadel und zieht die Nadel vollends durch das Fleisch. Der Speckstreifen muß nun dabei so im Fleisch sitzen bleiben, daß er oben und unten ½ cm hervorragt. Es wird dann weiter so gespickt, daß die Streifen jedesmal eine Reihe bilden, wobei die zweite, versetzt, dicht auf die erste folgt. Die Entfernung zwischen den Reihen muß gleichmäßig innegehalten werden. (Fig. 25.) Die Spicknadel wird sofort nach dem Gebrauch gesäubert, d. h. abgewischt, aber nicht naß gemacht, da sie leicht rostet, und in einer Tülle verwahrt; rostige sind mit Sandpapier abzureiben. Etwas anders wird das Spicken von Schmorfleisch gehandhabt. Der Speck wird hierzu in etwa 1 cm dicke und 4 cm lange Streifen geschnitten. Eine Spicknadel braucht man nicht. Man legt das zurechtgemachte Fleisch vor sich und sticht mit einem kleinen, schmalen, spitzen Messer (Fig. 26) in der Richtung der Längsfaser 4 cm tief schräg in das Fleisch, macht mit dem Messer eine Vierteldrehung, zieht es heraus und steckt mit der Hand in das entstandene Loch einen Streifen Speck (Fig. 27), der aber nur wenig hervorragen darf. So fährt man ebenfalls reihenweise fort, natürlich nicht so dicht und in größerem Abstande, bis das ganze Stück von Speckstreifen durchzogen ist.

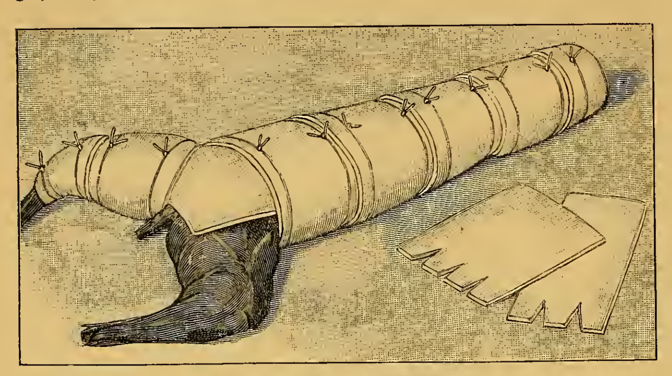


Fig. 28. Hase im Speckhemd.

Speckhemdchen oder bardieren. So nennt man dünne Speckplatten, mit denen man Wild oder Wildgeflügel umbindet. Tafel 10 zeigt uns den bratfertig mit dem Speckhemd umwundenen Fasan, Fig. 28 einen bardierten Hasen, wie ihn die moderne Festtafel, aber auch die Krankenküche verlangt. Die sehr dünn gehaltenen Speckplatten werden eingeschlitzt, damit sie sich gut aneinanderschmiegen und das Fleisch ganz bedecken. So bereitete Hasen werden außerordentlich saftig und wohlschmeckend. Die Speckplatten können noch zu Kohl oder zu pikantem Belag von Sandwiches — Butterbrötchen — (siehe dort) verwendet werden.

Toast rösten. Zur Toastbereitung nimmt man am besten das sogenannte englische Kastenbrot, das ganz frisch sein muß. Man schneidet daraus 1 cm dicke Scheiben und röstet sie erst, wenn sie gereicht werden sollen. Man legt die Schnitten in das Toasteisen (Fig. 29) und röstet sie nun unter wiederholtem

Umdrehen auf flottem Feuer (das aber nicht rauchen darf), oder auf der glühenden Herdplatte. Toast muß goldgelb, knusperig und innen doch weich sein.

Das Wasserbad, bain marie, oder Marienbad. Man unterscheidet dabei das Warmstellen und das Kochen in heißem Wasser. Fertige Gerichte, die noch einige Zeit stehen müssen, stellt man, damit sie nicht weiterkochen und doch heiß bleiben, in ein Wasserbad, ebenso mit Ei gebundene Suppen und Saucen, um das Gerinnen zu verhindern, ferner Sachen, die beim längeren Stehen leicht anbrennen oder ansetzen würden; Kaffee, Kakao und Milch ebenfalls. Man nimmt dazu am zweckmäßigsten eine tiefe, große Bratpfanne oder eine größere, flache Kasserolle, in die man heißes Wasser gießt. Bei einer Festlichkeit, wo ein größeres Essen gereicht wird, ist ein Marienbad schwer zu entbehren. Unter Kochen im Wasserbad versteht man das Kochen von irgend etwas in heißem Wasser in beliebigen Gefäßen, in hermetisch verschlossenen Blechbüchsen, in gut verkorkten Flaschen oder Einmachgläsern, deren Inhalt je nach Art und Beschaffenheit kürzere oder längere Kochzeit erfordert. Will man Saucen, die nicht direkt auf dem Feuer geschlagen oder abgequirlt werden dürfen, im Wasserbad zubereiten, so läßt man in einem größeren, flachen Gefäß Wasser aufkochen, stellt nun die Sauce in einem kleineren Gefäß hinein und quirlt sie bei fortwährend kochendem Wasser. Puddinge, die im Wasserbad zu kochen sind, stellt man in fest verschlossenen Formen bis zur halben Höhe in ein Gefäß mit langsam kochendem Wasser auf den Herd oder in die Bratröhre; in dieser bleiben sie unzugedeckt. Das kochend zu haltende Wasser muß von Zeit zu Zeit nachgefüllt werden. Will man eine sogenannte Dunstcreme bereiten oder Eiergelee (Eierstich, Kaisernocken), so darf das Wasser auf keinen Fall kochen, sondern nur heiß sein, andernfalls mißrät die Speise. Das Kochen von Farcen oder Füllen geschieht auf dieselbe Weise wie beim Pudding. (Siehe auch im Kapitel „Das Einkochen“ über Wasserbadkochen von Konservengläsern und Büchsen.)

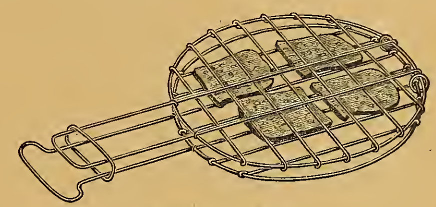


Fig. 29. Toasteisen.

Zuckercouleur ist eine braunschwarze Farbe zum Färben von Suppen, Saucen usw., die keinerlei Geschmack zurückläßt und mit wenigen Tropfen ausgiebig färbt. Man stellt sie folgendermaßen her: 100 g Zucker setzt man in einer kleinen, alten Kasserolle oder Pfanne aufs Feuer und röstet ihn so lange, bis er ganz dunkelbraun gebrannt ist und ein weißlicher, unangenehmer Rauch aufsteigt. Dann gießt man vorsichtig kaltes Wasser, etwa 1/2 Liter dazu, läßt dies nach und nach auf die Hälfte einkochen, gießt die so gewonnene Flüssigkeit durch und bewahrt sie in einem gut verkorkten Fläschchen auf. Sie ist unbegrenzt haltbar und sollte stets vorrätig gehalten sein.

Zucker klären, Zucker kochen. (Siehe im Kapitel „Das Einkochen“.)

Zwiebel rösten, siehe Speck rösten.

Zwiebel schneiden und Zwiebel spicken. Will man Zwiebel fein würfelig schneiden, so halbiert man die geschälte Zwiebel zunächst der Länge nach, schneidet jede Hälfte von oben nach unten mittels eines scharfen, dünnen Messers in feine Blätter, die aber an der Wurzel zusammenhängend bleiben müssen. Dann werden drei wagerechte Schnitte von vorn gegen die Wurzel gemacht und das Ganze dann durch senkrechte Schnitte fein geschnitten. Es wird nach einiger Übung bald gelingen. Unter gespickter Zwiebel ist folgendes zu verstehen: Auf eine weiße sauber geschälte Zwiebel wird ein Lorbeerblatt gelegt und mit zwei Gewürznelken so festgesteckt, daß nur noch die Köpfe zu sehen sind und das Lorbeerblatt vollständig fest sitzt. Zwei weitere Nelken werden noch extra in die Zwiebel gesteckt. Man spickt die Zwiebeln, um die Gewürze nach dem Kochen leichter entfernen zu können.

Moderne Küchenhilfsmittel.

Zu ihnen gehören in erster Linie die Präparate, wie z. B. Maggi's Suppenwürze, und die ihnen verwandten Erzeugnisse, unter denen die japanische Soya das vortrefflichste ist, dem aber die Maggi's Würze, zweifelsohne auf ähnliche Weise hergestellt, wenig nachgibt. Bei Benützung dieser Würzen hüte man sich vor jedem Zuviel und schmecke sorgfältig ab. Sie sind, ausgenommen bei allen süßen Speisen, fast überall verwendbar. — Ebenso wertvoll sind die Bouillonwürfel und fertigen Suppen der gleichen Firma, die den Hausfrauen viel Erleichterung schaffen. Liebigs Fleischextrakt ist da überall anwendbar, wo reiner Fleischgeschmack gesteigert oder erzeugt werden soll.

Hülsenfruchtmehle, Erbswurst, Haferflocken, Nudeln aller Arten, Makkaroni, fertige Krebswürze-Suppen und unzählige andere Hilfsmittel der modernen Schnellküche führt heute jedes Kolonialwarengeschäft, zu denen Erzeugnisse wie fertige Sardellenbutter, geriebener Parmesankäse, Anchovispaste und die große Gruppe verwandter fertiger Einzelheiten eine Ergänzung bilden.

Eine besonders wichtige Stelle nehmen die Kunstfette und Margarinen ein, unter denen aber nur bewährte Marken bevorzugt werden sollten, deren Herstellung sozusagen garantiert ist. Ihnen gleich wichtig sind die Kaffeesurrogate, von denen viele eine wirklich gute Verbilligung des Kaffeegenusses herbeiführen. Vor allem aber sollten Hausfrauen, denen die Nerven ihrer Familienangehörigen und ihre eigenen lieb sind, den coffeïnfreien Kaffee einführen, dessen Preis nicht höher ist und der auch noch durch ein Surrogat verbilligt und verlängert werden kann. Für die Kinderernährung sind die Kakaomarken von großer Wichtigkeit geworden.

Backpulver (man kauft es leider nicht immer unverfälscht) sowie die Mondaminpuddinge und -Speisen liefern ausgiebige, bekömmliche, rasch herzustellende Gerichte. Unter ihnen verdient Liebigs rote Grütze hervorgehoben zu werden, sowie die wohlschmeckenden Hermann-Gelees. Für die Konservie-

rung arbeitet man viel mit Salizyl, dem aber aus gesundheitlichen Gründen nicht das Wort geredet werden kann. Es sollte nur angewendet werden, wo es gewissermaßen unumgänglich ist. Durchaus verwerflich ist, Reste von Milch, Wein und sonstigen Nahrungsmitteln gewohnheitsgemäß damit zu präparieren. Neben Salizyl hat das Natron seinen Einzug in die Küche gehalten, das sich in vielen Fällen nützlich erweist und dessen Benutzung ziemlich unbedenklich ist. Gute Dienste leistet auch die Florylihinhefe, die von unbegrenzter Haltbarkeit ist.

Die Fette und ihre Verwendung.

Die Fette haben eine vielseitige Verwendung. Sachkenntnis darin führt zu wesentlichen Ersparnissen in den Ausgaben, die nicht einmal auf Kosten des Wohlgeschmacks gemacht zu werden brauchen. Was wird z. B. schon gespart, wenn man das überflüssige Fett von jedem Fleischstück abschneidet, es ausläßt und es ebenso wie das von Brühen oder Saucen abgenommene Fett an Stelle der Kochbutter zu verwenden versteht.

Die Fette hat man nach ihrer besonderen Art zu verwenden: frisches mit Milch ausgelassenes Rindsfett eignet sich vorzüglich zur Herstellung von braunen Saucen, zum Braten von Roastbeef, Rinderbraten, überhaupt aller Fleischstücke, die ein längeres Braten bedürfen, da Butter in dieser Zeit verbrennen würde; ferner zum Anbraten von Schnitzeln, Koteletten und panierten Fischstücken. Geradezu unübertroffen ist es als Backfett für alle Arten von Gerichten, mit Ausnahme der süßen Speisen. Hierzu verwendet man entweder nur geklärte Butter oder reines Schmalz, oder man stellt sich ein besonderes Backfett her. Das Auslassen des Rinderfettes geschieht, indem man es in kleine Würfel schneidet oder durch die grobe Scheibe der Fleischmaschine dreht, in einen Topf tut, auf etwa 1½ Kilo ¼ Liter Milch oder Wasser dazugibt und es auf die heiße Herdplatte stellt, wo man es langsam einkochen läßt. Ist die sich nun nach und nach bildende Flüssigkeit klar, die Grieben gelblich und hart, so ist das Fett gut; man gießt es durch ein nicht zu grobes Sieb oder einen Durchschlag in das Aufbewahrungsgefäß und drückt die Grieben gut aus, die man aufhebt, um sie zu Gemüsen oder Suppen zu verwenden. Auf gleiche Art, nur ohne Milch, wird auch Schweine-, Hammel- und Kalbsfett ausgelassen. Schweinefett, namentlich das sogenannte Rückenfett und die Liesen läßt man auch häufig mit etwas Zwiebel, Majoran, Thymian und Äpfeln aus und verwendet das Fett zum Brotaufstrich oder zum Kochen von Rotkohl, Sauerkohl, bayrischem Kraut und Grünkohl; ebenso werden Gänse- oder Entenfett behandelt. Man bezeichnet diese letzteren Fette als Schmalz. Ausgelassenes Kalbsfett eignet sich vorzüglich zur Zubereitung von Suppen, Speisen und Gemüsen; reines Hammelfett zum Anmachen von Bohnen- und Graupensuppen. Da man aber in einem kleinen Haushalt selten größere Mengen von verschiedenen Fetten zur Verfügung hat, so tut man gut, wenn man sie, vielleicht mit Ausnahme des Hammelfettes, zusammen ausläßt. Hiezu gibt man auch das von Brühen und Saucen abge-

schöpfte Fett. Das so gewonnene Fett läßt sich zum Braten und Backen gleich vorzüglich verwenden. Das im Handel befindliche amerikanische Schmalz ist selten so zu gebrauchen, sondern muß stets mit etwas frischem Schweinefett zusammen ausgelassen und wie solches behandelt werden. — Unter Wurstfett versteht man das beim Kochen von Wurst abgesetzte Fett, das jedoch nicht lange haltbar ist. Als feines Backfett zum Ausbacken eignet sich besonders folgende Mischung: 500 g (1/2 Kilo) Butter, 1 Kilo ausgelassener Rindertalg, 1 Kilo ausgelassenes Schweinefett; alle drei werden zusammen mit 1 Liter Milch zirka 1/4 Stunde gut verkocht, abgekühlt, das Fett dann oben abgenommen und in einem irdenen Topf zusammengeschmolzen. Es kann wiederholt verwendet werden, wie man überhaupt bis zu einem gewissen Grade sämtliche Brat- und Backfette öfters gebrauchen kann, wenn man sie ab und zu reinigt, was folgendermaßen geschieht: Man kocht das zu reinigende Fett mit der gleichen Menge Wasser eine halbe Stunde, wobei man es ab und zu umrührt. Dann schlägt man es in eine Schüssel durch, läßt es erkalten und nimmt die Fettschicht ab, entfernt die untere feuchte Schicht und schmilzt es in einen Topf ein. Zarter und weißer wird es, wenn man statt Wasser Milch nimmt. Bei der Zurichtung von feinen Gemüsen, Suppen und Saucen, desgleichen beim Braten von Geflügel läßt sich die Butter schwer entbehren, dagegen kann man sämtliche Bratsachen gut in einer Mischung von halb Butter, halb Fett zubereiten. Die Verwendung von Kunstbutter, sogenannter Margarine, und verschiedener Pflanzenfette ist auch, besonders wenn man die besseren Produkte nimmt, in vielen solchen Fällen zu empfehlen, wo man sonst nur Butter nehmen würde. Sie haben den Vorzug der Billigkeit und der größeren Ausgiebigkeit und werden am besten in Verbindung mit Butter verwendet. — In den Rezepten, wo Butter angegeben ist, kann diese nach dem, was eben gesagt worden ist, je nach Geschmack durch ein anderes Fett oder halb Fett, halb Butter ersetzt werden.

Butter- oder Rindschmalz.

In der Schweiz und in Süddeutschland herrscht die empfehlenswerte Sitte, im August bis Oktober, wo die Butter am besten ist, solche als Schmalz — Rindschmalz genannt — vorratsweise einzusieden. Man bestellt dazu je nach Bedarf 10, 20 und mehr Kilogramm, hält große hohe Steintöpfe und saubere große Kochtöpfe bereit, in die diese ungesalzene Butter eingeschnitten wird (die Töpfe dürfen, wenn die Butter geschmolzen ist, nur halb voll sein). Man stellt die Kochtöpfe auf gutes Feuer, so daß die Butter nicht nur schmilzt, sondern ziemlich schnell kocht und alles Wasser verdampft. Man kann sie auch mit etwas Wasser aufsetzen, um jedes Braunwerden zu verhindern. Sie muß aufs beste überwacht unbedeckt auf nicht zu heftigem Feuer — hie und da einmal umgerührt (was aber manche Hausfrauen ganz verwerfen) — klar kochen. Den anfangs sehr starken Schaum nimmt man ab und bewahrt ihn auf, um ihn mit Schweinefett zu vermischen und anderweitig noch zu Einbrenne- oder Bratenfett zu benutzen.

Beginnen sich auf der Oberfläche der Siedebutter klare Stellen zu bilden, so ist sie am Garwerden. Man nimmt den immer dichter werdenden Schaum weiter ab, bis die ganze Fläche der Butter goldgelb klar leise weiterkocht. Nun nimmt man sie vorsichtig vom Feuer und füllt sie in große Vorratstöpfe, die aber bis zum Erkalten nicht von der Stelle gerückt werden dürfen, da sie leicht zerspringen. Ausgekühlt wird sie mit Papier überbunden und verwahrt. Dieses Schmalz ist das feinste Fett für alles bessere Gebäck und für feine Ausbäckerei.

Ein vorteilhaftes Butterbackfett ist auch, 1 Liter gutes, frisches Olivenöl zu erhitzen und mit 1 Kilo dieses heißen Butterschmalzes tüchtig zu verrühren. Will man größere Mengen Faßbutter auf andere Weise längere Zeit aufbewahren, so gibt man sie in mehrere kleine Steintöpfe, drückt sie fest ein, damit keine Lufträume entstehen, streicht die Oberfläche glatt, bedeckt sie mit einem feuchten Tuch, bestreut dieses mit einer Schicht Kochsalz und bindet die Töpfe mit Papier zu, worauf man sie an einem kühlen Ort, am besten im Keller aufbewahrt. Ranzige Butter kann durch Durchkneten mit Milch oder Buttermilch verbessert werden.



Fig. 30. Die Butter wird zwischen zwei Kellen zu Kugeln geformt.

Butter für die kalte Küche.

Sie wird in der kalten Küche vielfach gebraucht. Als Beilage zu Aufschnitt, Käse und dergleichen muß sie stets von bester Beschaffenheit sein. Um der Butter ein ansehnlicheres Aussehen zu geben, wenn man sie als Beilage auf den Tisch gibt, formt man sie. Zu diesem Zweck hat man verschiedenartig größere oder kleinere Holzformen. Ein anderes Verfahren besteht darin, die Butter zwischen zwei kleineren Butterkellen zu Kugeln zu formen (Fig. 30), die pyramidenförmig aufeinander geschichtet werden. Die Butterformen müssen naß sein, die Butter kalt und fest.

Butter schaumig zu rühren. Man gibt die Butter in eine Emaille- oder Porzellanschüssel und rührt sie mit einem Holzlöffel so lange, bis sie weiß wird und eine sahnenähnliche Beschaffenheit bekommt.

Butter, geschlagene. Butter wird schaumig gerührt und etwas Zitronensaft, nach Belieben auch etwas Paprika, hinzugefügt. Man gibt sie in einer Sauciere angerichtet zu Stangenspargel oder Artischocken, auch zu Fisch.

Butter, geklärte. Die Butter wird in einem kleineren Gefäß langsam geschmolzen und beiseite so lange gekocht, bis sie völlig klar ist. Dann nimmt man den Schaum ab und gießt die Butter vorsichtig in ein anderes Gefäß, so daß der Bodensatz zurückbleibt. Man gibt sie zu Fischen und Spargel. Der Bodensatz wird mit etwas Wasser losgekocht und zu Sauce verwendet. Man rechnet für 10 Personen 300 g (30 deka) Butter.

Butter bräunen. Man erhitzt die Butter in einem nicht zu kleinen Topf oder in einer Pfanne. Allmählich hört das Zischen auf, und die Butter

beginnt sich langsam zu bräunen; man muß den erforderlichen Grad genau abpassen, damit sie nicht verbrennt.

Sardellenbutter. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Sardellen, 125 g (1/8 Kilo) Butter. Die zurechtgemachten Sardellen werden sauber gewaschen, gewiegt und durch ein feines Sieb gestrichen. Die Butter wird schaumig gerührt und mit den Sardellen gut vermischt. Nach Belieben wird mit einigen Tropfen Zitronensaft gewürzt. Sollte die Butter nicht fein genug sein, so streicht man sie noch einmal durch das Sieb. Bemerkung: Sie wird in einem kleinen Gefäß gut zugedeckt aufgehoben und zum Bestreichen von kleinen Schnitten, sowie zum Abschmecken von Saucen gebraucht.

Krebsbutter. Zutaten: 150 g (15 deka) Butter, 150 g (15 deka) gestoßene, getrocknete Krebsschalen. Die roten getrockneten Krebsschalen werden im Mörser gestoßen. Hat man keinen zur Verfügung, so werden sie in ein sauberes, derbes Tuch eingeschlagen und mit einem Holzhammer oder der breiten Seite des Küchenbeils zerklopft. Die Butter wird in einem nicht zu kleinen Gefäß langsam zerlassen. Wenn sie anfängt zu kochen, gibt man die gestoßenen Krebsschalen hinein und läßt sie unter öfterem Umrühren 15 bis 20 Minuten langsam schwitzen, wobei sich die Butter jedoch nicht bräunen darf, sie muß allmählich krebsrot werden. Dann gießt man 1 Liter kochendes Wasser darauf und läßt alles zusammen 15 Minuten kochen. In eine Schüssel gibt man eiskaltes Wasser, gießt die Krebsbutter durch ein feines Sieb hinein und läßt sie erstarren. Die Schalen, denen noch etwas Butter anhaftet, werden mit 1 Liter Wasser abermals 1/4 Stunde gekocht und dann die Brühe durch ein Sieb gegossen. Die festgewordene Krebsbutter, die, wenn sie richtig bereitet ist, ganz rot sein muß, wird von dem Wasser vorsichtig abgenommen und die anhaftende feuchte Schicht an der Unterseite abgekratzt. Dann schmilzt man die Butter leicht zusammen, füllt sie in kleine Büchsen und Gläser, deckt sie zu und hebt sie an einem kühlen Ort auf. Sie hält sich längere Zeit. Bemerkung: Sie wird zur Herstellung von Suppen, Saucen und zu verschiedenen Gerichten gebraucht, zum Beträufeln von Frikasseegerichten und zu gratinierenden Speisen, wie Ragout fin und ähnlichem. Hummerbutter wird auf dieselbe Weise bereitet.

Kunstbutter.

Ein guter, wohlfeiler Ersatz für Butter bei der Zubereitung vieler Speisen ist die Kunstbutter, Margarine. Es sind jedoch nur die besseren Sorten zu empfehlen, den schlechteren haftet ein unangenehmer Beigeschmack an, der sich dann leicht in den Speisen bemerkbar macht. Kunstbutter wird zum größten Teil aus Rindertalg hergestellt, der in entsprechender Weise mit Milch bearbeitet wird. Margarine darf nur in Verpackungen verkauft werden, die sichtbar die Aufschrift „Margarine" tragen. Die Marken Vona, Palmona, Ceres sind empfehlenswert.

Öle.

Alle Öle gehören zu den Pflanzenfetten und werden aus den Kernen der Früchte sowie aus den Geweben verschiedener Pflanzen gewonnen. Öle, die dem Küchengebrauch dienen, müssen reinschmeckend sein. Ranzige Öle dürfen unter keinen Umständen verwendet werden. Aufbewahrt wird das Öl in gut verkorkten, aufrechtstehenden Flaschen an kühlen Orten. Man unterscheidet Oliven-, Provence-, Mohn- und Leinöl. Sehr gut und billig ist das Erdnußöl, das in den Kolonien hergestellt wird.

Die Milch.

Wie alle Nahrungsmittel wird auch die Milch, namentlich in größeren Städten, gefälscht. Die einfachste Fälschung geschieht durch Zusatz von Wasser oder Magermilch. Außerdem wird Mehl, Kreide oder auch Stärke zugesetzt, um das dünne Aussehen der Milch zu verbessern. Verdünnte Milch erkennt man an dem blauen Aussehen, außerdem am Geruch. Da reine, gute Milch schwerer wie Wasser ist, muß reine Milch, in Wasser getan, sofort untersinken. Zum Abkochen der Milch gebraucht man einen sauberen, gut emaillierten Topf, den man nur für diesen Zweck halten sollte. Um das Anbrennen der Milch zu vermeiden, wird dieser Topf zuerst mit kaltem Wasser ausgeschwenkt, die Milch hineingegossen und, eventuell unter öfterem Umrühren mit einem Holzlöffel, abgekocht; sie soll dabei nicht auf offene Gluthitze gestellt und dadurch vor dem Überkochen behütet werden, daß man sie im Moment des Aufkochens schnell und vorsichtig vom Herd nimmt und eventuell einige Tropfen kaltes Wasser hineingibt. Vor allem muß der Topf so groß sein, daß zwischen Topfrand und Milch noch einige Zentimeter Raum sind. Mit Sahne (Rahm, Obers, Schmetten oder Schmand) bezeichnet man die abgenommene Fettschicht, die sich beim längeren Stehen auf der Oberfläche der Milch absetzt. Sie bildet den besten und nahrhaftesten Teil der Milch und wird zur Bereitung von Butter oder Käse, zur Herstellung feiner Gerichte, Saucen, Backwerk oder Süßspeisen, sowie als Zutat zum Kaffee gebraucht. Die vollständig entfettete Milch nennt man Magermilch. Saure Sahne gebraucht man zur Verlängerung und Verbesserung von Fleisch- und anderen Saucen, zu denen man aber auch gequirlte saure Milch oder Buttermilch nehmen kann, wenn die Sauce im übrigen fett genug ist und es sich nicht gerade um ein Festessen handelt. In der Großstadt ist man in diesem Punkte wenigstens nicht sehr verwöhnt. Außerdem werden aus saurer Milch und Sahne auch allerlei Kuchen, Törtchen und Cremes bereitet.

Saure Milch.

Dicke saure Milch. Die Milch wird in Suppenteller oder kleine, tiefe Glasschüsseln, sogenannte Milchsatten gegossen und leicht zugedeckt an einen möglichst staubfreien, warmen Ort gestellt, bis sie dick ist. Dann ißt man sie mit geriebenem Schwarzbrot oder Pumpernickel und Zucker. Sie kann auch

vorher auf Eis gestellt werden. In manchen Gegenden läßt man die Milch im Topf stehen und sprudelt sie vor dem Genuß schaumig.

Weißer Käse (Quark, Topfen). Man gießt unter fortwährendem Umrühren 1 Liter heißes Wasser in etwa 5 Liter dicke Magermilch, vermischt alles gut und nimmt den sich abscheidenden Käse mit einem Schaumlöffel heraus, legt ihn auf ein mit einem nassen Tuch bedecktes Sieb, beschwert ihn mit einem Deckel und läßt ihn gut auslaufen. **Bemerkung:** Weißer Käse kann zu den verschiedensten Zwecken gebraucht werden, wie zu Brotaufstrich, Backwerk und zu mannigfachen Gerichten. Durch verschiedene Zutaten und Weiterverarbeitung erhält man andere Käse. Weitere Verwendung siehe „Kalte Küche".

❖❖❖

7. Kapitel.

Die Arbeit am Herde.

Das Kochen und Garkochen.

Das Kochen einer Speise hat den Zweck, die Nahrungsstoffe, die in Fleisch, Gemüse, Mehl und überhaupt in allem Kochmaterial vorhanden sein können, entweder herauszuziehen oder zu lösen oder sie zu entwickeln und schmackhaft zu machen, sowie auch das Material selbst zu erweichen und für den Geschmack und die Verdauungsorgane zweckdienlich zu machen. Das Herausziehen wird begünstigt durch Aufsetzen des Kochmaterials mit kaltem Wasser — im Gegensatz wird es durch das Einlegen desselben Kochmaterials in wallend kochendes Wasser teilweise verhindert. In diesem gerinnen die Eiweißstoffe des zu Kochenden, sie bilden einen äußeren Überzug, einem engmaschigen Netz vergleichbar, durch das nur ein Teil der enthaltenen Stoffe und Nährwerte in das Wasser dringen kann. Daraus folgt eine einfache Grundlehre alles Kochens:

Wollen wir eine gehaltvolle Brühe erzielen, so setzen wir das zu Kochende mit kaltem Wasser auf und bringen es langsam zum Sieden.

Wollen wir dem Kochmaterial Geschmack und Nährwert möglichst vollkommen erhalten und legen wir auf die Brühe weniger Wert, so geben wir es in wallend kochendes Wasser, in dem es nach Vorschrift weiter zu kochen hat oder durch Abrücken vom Feuer darauf langsam bis zum Garwerden weiter kochen muß.

Gute Suppen entstehen daher durch Aufsetzen mit kaltem Wasser.

Gut gekochtes Fleisch und Geflügel, gut gekochte Fische, gute Gemüse und Nudel-Teigmehlspeisen und gut gekochtes Obst

erhalten wir durch Einlegen in wallend kochendes Wasser bzw. durch heißen Dampf. Will man z. B. sehen, ob kochendes Fleisch, Geflügel oder Kartoffeln weich genug sind, so nimmt man am besten eine dünne Dressiernadel und sticht damit hinein; ist der Widerstand noch groß, fühlen sich die Kartoffeln oder das Fleisch noch hart an, so sind sie noch nicht gar, andernfalls ist das Gekochte weich. Köche machen bei Geflügel die Probe oft dadurch, daß sie es in die Keule kneifen; sind die Keulen weich, so ist selbstverständlich die Brust, die doch im allgemeinen zarteres Fleisch hat, auch weich. So eine Probe wäre aber kaum nach Hausfrauengeschmack; indessen ist häufiges Einstechen mit der Gabel verwerflich, weil dadurch viel Saft verloren geht; jedenfalls kann man die Keulenprobe auch mit dem Kochlöffelstiel vornehmen. Fische sind gargekocht, wenn sich das Fleisch leicht von den Gräten löst. Bei anderen Gerichten, wie Gemüsen, Reis, Nudeln usw. überzeugt man sich einfach, indem man sie kostet. Gebratenes Fleisch und Geflügel darf nicht so weich werden, daß es zerfällt; man muß es mit einem scharfen Messer bequem schneiden können, ohne daß das Fleisch zerbröckelt. Das gleiche gilt von Fleisch oder Geflügel, das gedämpft oder geschmort wird, ebenso von Gulyas oder Ragouts. Gekochtes Fleisch oder Geflügel, das man, aus der Brühe genommen, nicht sofort verarbeitet, soll man zum Abkühlen 1 Minute in kaltes Wasser legen, damit es außen nicht trocken und schwarz wird, auch genügt schon ein kurzes Einwickeln in ein feuchtes Tuch.

Das Dämpfen oder Dünsten
(Braisieren).

Hierunter versteht man, Fleisch, Geflügel oder Fisch mit wenig kräftiger Brühe in einem gut verschlossenen Geschirr weichzudämpfen, das heißt, den sich entwickelnden Dampf, der nicht entweichen kann, zum Garwerden des betreffenden Stückes mit heranzuziehen. Die jeweilig zur Bereitung der Dämpfbrühe, auch Fond genannt, erforderlichen Zutaten sind bei den in Betracht kommenden Kochvorschriften angegeben. Dämpfen ist also gewissermaßen eine Zwischenstufe zwischen Kochen und Braten. Es hat bei nicht allzu hoher Temperatur stattzufinden, da das Dämpfen langsam und gleichmäßig sein soll. Fleisch muß daher öfters begossen werden. Zweckmäßig ist auch bei gewissen Speisen das Verkleben der Deckel mit Teigstreifen, um so dem Dampf jedwede Möglichkeit zum Entweichen zu nehmen. Zu diesem Zweck bereitet man einen dicken Mehlkleister aus Mehl und Wasser, bestreicht damit einen starken Papierstreifen und klebt ihn über die Deckelfuge, nachdem man das Fleisch mit allen erforderlichen Zutaten in den Topf gegeben hat. Das Dämpfen bezeichnet man auch mit Braisieren, die Dämpfbrühe mit Braise.

Das Schmoren.

Dem Dämpfen ähnlich ist das Schmoren von Fleisch und Geflügel, nur daß das zu schmorende vorher einen Bratprozeß durchzumachen hat, worauf

man es mit den im Rezept angegebenen Zutaten versieht und in einem gut verschlossenen Geschirr weichschmort. Auch hier muß das Fleisch öfters begossen und gewendet werden. Die Flüssigkeiten sind etwas reichlicher zu bemessen als beim Dämpfen, auch die zur Verwendung kommende Hitze sei nicht allzu groß. Sollte die Brühe zu sehr einkochen, so ist ab und zu etwas nachzugießen. Am schönsten wird das Fleisch, wenn man den Topf mit dem Schmorgericht, nachdem man es auf dem Herd hat ankochen lassen, zugedeckt in die Bratröhre stellt und das Fleisch völlig gar werden läßt. Die erforderliche Temperatur des Bratofens beträgt 110 bis 120° C. Das Schmoren kommt hauptsächlich für das Fleisch von älteren Tieren bei größeren Stücken und älterem Geflügel in Betracht, wo das einfache Braten nicht mehr angebracht wäre und die auf diese Weise manches schöne Gericht liefern.

Das Braten.

Beim Braten bildet sich zunächst eine Kruste um das Fleisch, innerhalb der, infolge der Einwirkung der Hitze, die natürlichen Fleischfette schmelzen, während durch die innere Dampfentwicklung (hervorgerufen durch das Flüssigwerden des Fleischsaftes) eine Auflockerung der Fleischfaser stattfindet. Diesen Prozeß sollte man sich stets beim Braten vergegenwärtigen, dann würde man viele Fehler vermeiden. Das Braten kann entweder in einer Pfanne, in einer Kasserolle, auf dem Rost, am Spieß oder im Bratofen vor sich gehen. In der Pfanne, der sogenannten Stielpfanne, brät man auf dem Herde die kleineren Fleischstücke wie Beefsteaks, Rumsteaks, Schnitzel (Steaks), Koteletten, Leber usw., sowie die Bratfische und Fischkoteletten. Die Speisen sind vor dem Braten bratfertig zu machen und werden kurz vor dem Einlegen gesalzen. Das Fett oder die Butter wird in der Pfanne, die im Verhältnis zu dem zu bratenden Fleischstück sein muß, also nicht zu groß sein darf, dampfend heiß gemacht; die Butter sieht dann hellbraun aus. Hierauf legt man das Fleisch vorsichtig hinein, zieht die Pfanne etwas vom Feuer zurück und brät nun das Fleisch erst etwas auf der einen Seite an, dreht es um und läßt auch die andere Seite Farbe gewinnen; dann begießt man fleißig mit der Bratbutter, wozu man einen Bratenschöpfer oder auch nur einen gewöhnlichen Löffel bereit hält. So brät man unter öfterem Umwenden und Begießen das Fleisch fertig, wobei man zu beachten hat, daß die Kruste nicht hart wird. Hat man mehrere Fleischstücke auf einmal zu braten, so nehme man eine genügend große Bratpfanne, und lege nicht zu viele Stücke auf einmal hinein, damit sich das Fett in der Pfanne nicht zu sehr abkühlt, denn dadurch würde das Fleisch schmoren, aber nicht braten. Ebenso vermeide man während des Bratens das Hineinstechen in das Fleisch; erstens würde der Saft herauslaufen, zweitens würde das Fleisch in der Pfanne, wenn das Fett nicht heiß genug wäre, zu kochen anfangen, denn der auslaufende Fleischsaft teilt sich dem Fett mit und hebt dadurch seine Wirkung auf. Die Menge des zu nehmenden Bratfettes richtet sich nach der Speise selbst;

unpanierte Fleischstücke brät man in wenig Butter, so daß der Boden der Pfanne knapp bedeckt ist, panierte Stücke dagegen mit Vorteil in reichlich Fett vor und wenn sie ziemlich fertig sind, in Butter nach. Dünne Fleischstücke wie Steaks, Naturschnitzel u. dgl. brät man schneller und flotter als dickere. Ob man das Fleisch durchbrät oder englisch läßt — so nennt man es fälschlicherweise, wenn es inwendig rosa aussieht und der Fleischsaft noch etwas blutig ist — richtet sich nach dem persönlichen Geschmack. Unerläßlich für das Braten ist ein flottes Feuer. Weniger gebräuchlich als der Braten in der Pfanne ist der Braten auf dem Rost, obgleich die kleinen Fleischstücke, denn nur solche kann man auf dem Rost braten, bedeutend schöner werden. Dazu ist zweierlei erforderlich, ein hellbrennendes Feuer von Holzkohle oder Gas, das ohne jede Spur von Rauch brennen muß und ein sauber gereinigter Bratrost. Man stellt diesen 4 bis 5 Minuten vor Gebrauch über das Feuer, damit er gehörig durchhitzt wird, und reibt ihn mit Rindsfett gut ein, um das Anhaften der Fleischstücke zu verhindern. Dann bestreicht man die zu bratenden Gegenstände mit Öl oder geklärter Butter, legt sie auf den Rost und brät sie schnell, bei nur einmaligem Umdrehen, fertig, worauf sie sofort angerichtet werden müssen, weil sie sonst ihren eigenartigen Geschmack verlieren. Das Umdrehen geschehe auf keinen Fall mit der Gabel, sondern mit der sogenannten Steakzange, oder mit einem Löffel, oder mit der Backschaufel. Über die Bratzeit läßt sich nichts Bestimmtes sagen, weil sie zu sehr von der Stärke des Feuers und der Dicke des Fleischstückes abhängig ist. Hier entscheidet nur die Erfahrung. Man sei aber sehr vorsichtig; denn nur eine Minute zu langen Bratens ist imstande, das Fleisch trocken und zähe zu machen. Für Hausfrauen, die keinen Bratrost besitzen, sei hier ein Verfahren genannt, das einen solchen in kleineren Haushaltungen vollständig ersetzt, und dem viele jetzt schon den Vorzug vor dem Braten auf dem Rost geben. Eine schmiedeeiserne Bratpfanne mit Stiel wird mit einem Stück Fett sehr gut eingerieben und auf flottem Feuer sehr heiß gemacht. Nun legt man das zu bratende Fleisch hinein und behandelt es genau so, wie wenn man es auf dem Rost brät. Es hat dieselbe Güte und einen ähnlichen Geschmack.

Nun kommen wir zu dem schwierigsten Kunststück: Die Bereitung eines Bratens im Bratofen. Worauf es beim Braten hauptsächlich ankommt, haben wir gesehen. Es handelt sich auch hier darum, die Poren des Fleisches so schnell wie möglich zu schließen, also um die Bildung einer Kruste. Der Bratofen muß daher gleich zu Anfang sehr heiß sein, während die Hitze nachher etwas vermindert werden muß, damit das Fleisch nicht zu krustig wird. Man stellt die Bratpfanne in den Ofen, läßt sie je nach dem, was gebraten werden soll, mit etwas Butter, Fett oder Wasser heiß werden, worauf man das zurechtgemachte Fleisch, das man gesalzen hat, vorsichtig, bei ausgebeinten Stücken die schönere Seite nach oben, bei Rippenstücken die Fleischseite nach unten, hineinlegt. Dann brät man das Fleisch von allen Seiten schnell an, worauf man, je nach der betreffenden einzelnen Kochvorschrift, weiter verfährt. Soll das Fleisch

englisch, d. h. rosa sein, wie z. B. Roastbeef oder Hammelrücken, so darf während des Bratens keinerlei Brühe zugegossen werden. Alles Bratenfleisch muß gut abgelagert sein. Kleinere Stücke brät man, falls es nicht mehrere sind, in einem flachen Topf oder einer Kasserolle auf dem Herde, größere Stücke im Ofen. Man nehme niemals Fleisch von alten Tieren zum Braten, sondern schmore oder dämpfe es lieber. Solche Stücke haben dann eine besonders gute Sauce. Kleineres Geflügel, wie Hühner, Rebhühner, Fasan, Birkhühner usw., brate man stets mit viel Butter in einer Kasserolle auf dem Herd, sie werden so am schönsten, während sie im Ofenrohr in der Bratkachel gebacken leicht trocken werden. Ist das Geflügel alt, so muß es ebenfalls gedämpft werden.

Was die Temperatur des Bratofens betrifft, so ist darauf zu achten, daß neben der Unterhitze auch genügend Oberhitze vorhanden sein muß, und es muß dementsprechend geheizt werden. Sehr praktisch sind die Bratthermometer, die die Hitze genau feststellen. — Das Hineinstechen mit der Gabel in das Fleisch ist auch beim Braten größerer Stücke nicht statthaft. Jede Hausfrau sollte sich angewöhnen, mit zwei Löffeln umzuwenden, oder sich ein Paar praktische Wendegabeln kaufen. Geflügel sticht man, wenn es nicht anders geht, in die Vertiefung unter dem Flügelgelenk.

Die Bratzeit läßt sich stets nur annähernd bestimmen. Man rechne bei großen Stücken von 4 Kilo und mehr 2½ bis 3½ Stunden, bei Stücken von 2 bis 2½ Kilo 1½ bis 2 Stunden Bratzeit; ferner bei einer Reh- oder Hammelkeule 1½ bis 1¾ Stunden, einer Gans 2 bis 2½ Stunden, einer Ente, einem Hasen, einem Truthahn 1¼ bis 1¾ Stunden und bei kleinerem Geflügel ½ bis ¾ Stunden Bratzeit.

Gefrorenes Fleisch ist vor dem Braten stets aufzutauen, was man am zweckmäßigsten erreicht, indem man es mehrere Stunden in der warmen Küche liegen läßt. Überhaupt sollte jedes Stück Fleisch, das gebraten werden soll, namentlich im Winter Küchentemperatur haben. Der aus dem Ofen gekommene Braten darf nie sofort aufgeschnitten werden, sondern muß stets etwa 10 Minuten liegen, damit der Saft Zeit hat, sich im Fleisch gleichmäßig zu verteilen.

Das Backen in Butter oder Fett.

Gebackene Speisen bieten stets eine willkommene Abwechslung. Der zu backende Gegenstand soll sich im Moment des Eintauchens in Fett sofort mit einer Kruste überziehen, um das Eindringen des Fettes zu verhindern und den inneren Wohlgeschmack zu bewahren. Man erkennt die richtige Hitze des Fetts, das längere Zeit auf dem offenen Feuer war, indem man einen Tropfen Wasser hineinfallen läßt; zischt und dampft er auf, dann ist die richtige Hitze erreicht. Nun legt man nicht zuviel Backstücke auf einmal hinein, damit das Fett durch die kalten Stücke nicht zu sehr auskühlt, zieht, je nachdem die Speise kürzere

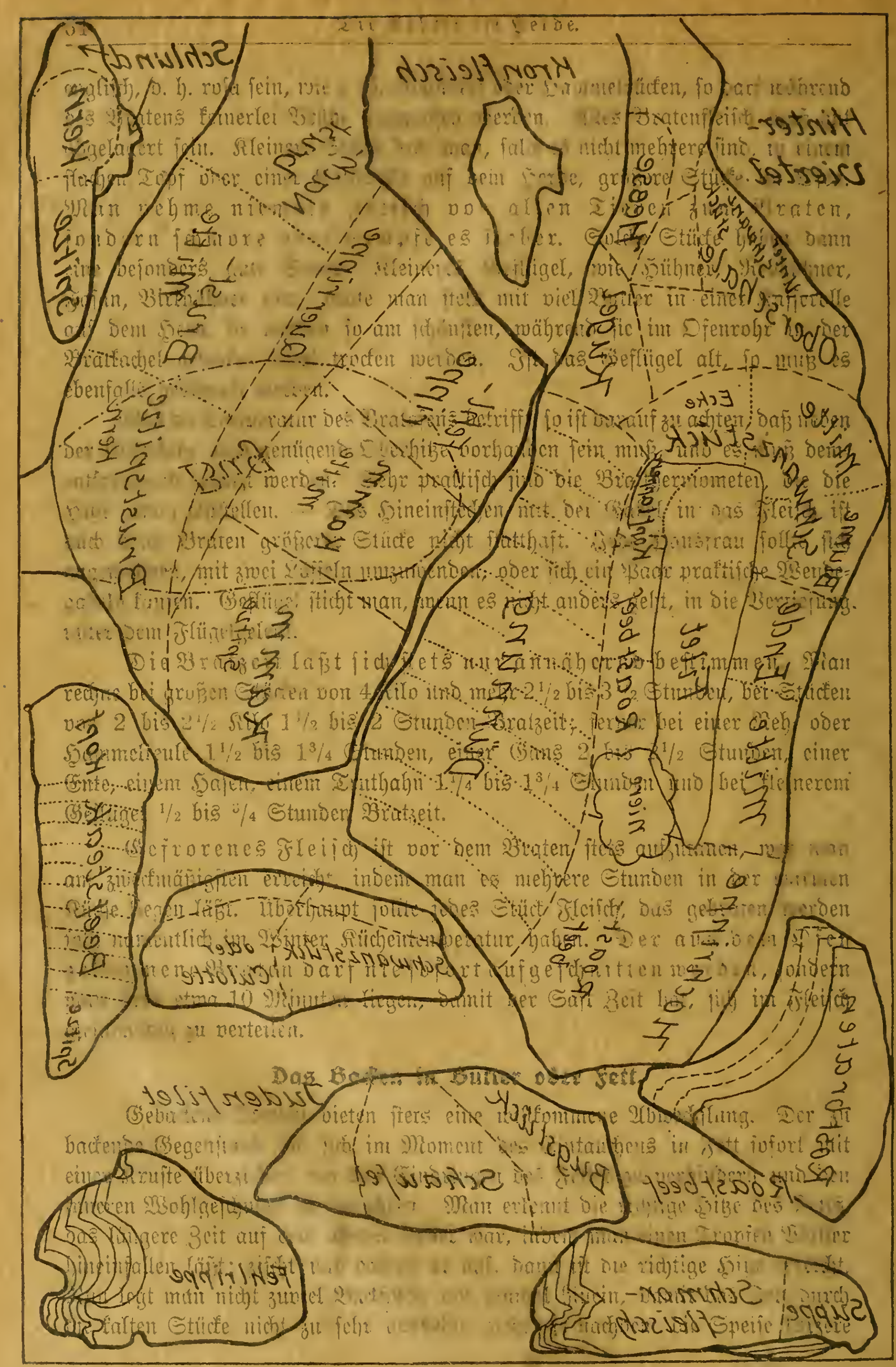
TAFEL 3



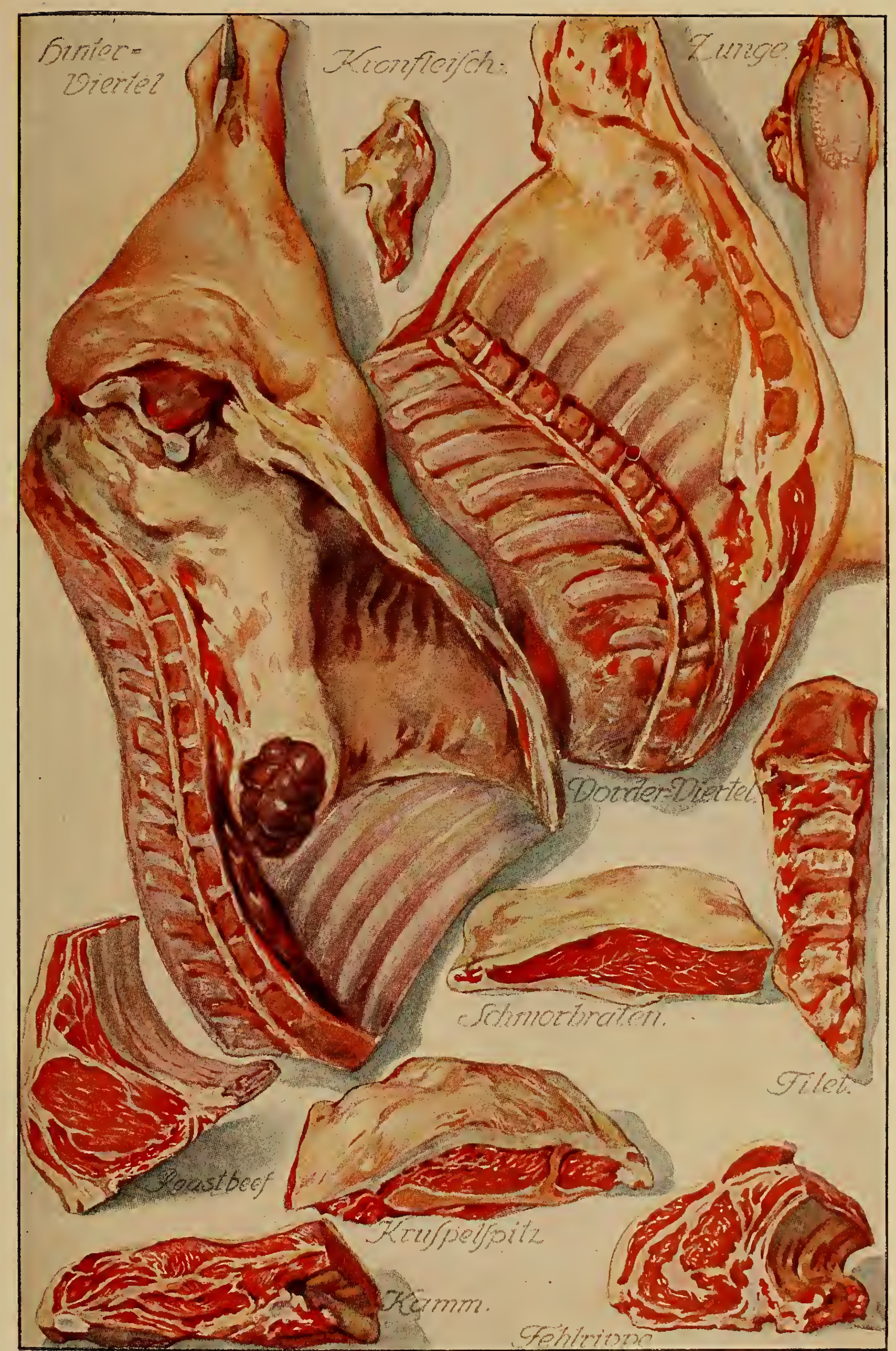
Die tüchtige Hausfrau. II.

Die Ausschlachtung und Einteilung eines Rindes in Kochfleisch, grosse und kleine Braten.

Das Ochsenfleisch und seine besten Stücke.



Die Ausschlachtung und Einteilung eines Rindes in Kochfleisch, grosse und kleine Braten.



Tafel 3.

Das Ochsenfleisch und seine besten Stücke.

Original u. Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



oder längere Zeit zu backen hat, die Pfanne etwas beiseite, damit der Backprozeß nicht zu schnell vor sich geht; die Speisen werden sonst zu braun und sind schlecht ausgebacken. Das Bräunen der Kruste muß mit dem Garwerden gleichen Schritt halten und gleichmäßig vor sich gehen. Jegliches unnötige Rühren ist unbedingt zu vermeiden. Croquetten und andere Speisen von zarter Art legt man am besten auf einem Draht- oder Schaumlöffel vorsichtig in das Fett, das bei diesen Gerichten etwas heißer sein muß, damit die sich bildende Kruste gleich genügend fest wird, um so das Herausdringen der Flüssigkeit zu verhindern. Das Gebackene ist stets nach dem Herausnehmen zum Entfetten auf einem trockenen, sauberen porösen Tuch oder Fließpapier abzulegen und muß auch gleich zu Tisch gegeben werden, da ein längeres Warmhalten nachteilig ist.

Die Kasserolle muß reichlich mit Fett gefüllt sein, damit das Auszubackende darin schwimmen kann oder völlig damit bedeckt ist, auch muß sie so groß sein, daß das Überkochen verhindert wird und auch so viel Raum ist, daß sich die Backstücke nicht berühren. Hier mag vielleicht manche junge Hausfrau denken: das ist ja alles ganz gut und schön, aber wie kann man um ein Stückchen Fisch oder zwei Hühnchen so viel Fett verschwenden! Das ist ein Irrtum; dieses Fett kann man noch 10 bis 12 mal verwenden, ehe es seine Backfähigkeit eingebüßt hat. Also keine falsche Sparsamkeit. Das Fett wird nach jedesmaligem Gebrauch durchgegossen, wobei der Bodensatz zurückzubleiben hat. Hat man es vier oder fünfmal zum Backen gebraucht, so klärt man es auf die in dem Abschnitt „Die Fette" angegebene Art. Rinderfett, das man zum Ausbacken von Fleisch, Fischen u. dgl. benutzt, soll man niemals zum Ausbacken von Pfannkuchen, süßem Backwerk und Beignets nehmen, sondern halte dafür besonders eins der bei „Die Fette" angegebenen Backfette vorrätig. Öl wird am besten nur zum Backen kleiner Fisch- und Fleischstücke genommen, da es bei längerem Backen leicht einen brenzlichen Geschmack bekommt. Zum Anrichten verwende man stets, namentlich bei Festgerichten, eine zierlich gebrochene Serviette oder eventuell eine Papiermanschette, auch verwende man große Sorgfalt auf ein gefälliges, nettes Aussehen der Platte.



8. Kapitel.

Worauf kommt es beim Kochen und bei der Bereitung der einzelnen Speisen an?

Die Suppen.

Das Einleitungsgericht jeder Mittagsmahlzeit pflegt die Suppe zu sein. Sie ist weniger als Nahrungsmittel denn als Anregung zu betrachten und ihr Wert ist nach dieser Hinsicht nicht zu unterschätzen. Die Kochkunst kennt nun eine unendlich große Anzahl Suppen, die man in folgende Gruppen einteilen könnte:

1. Bouillon- oder klare Fleischbrühsuppen,
2. Gebundene weiße oder braune Mehlsuppen,
3. Gemüsesuppen,
4. Milch-, Wasser- und Fastensuppen,
5. Bier-, Wein- und Obstsuppen,
6. Kalte süße Suppen oder sogenannte Kaltschalen,
7. Die Suppen der Festtafel.

Bei der Auswahl einer Suppe für den Mittagstisch beachte man folgende Regeln: Man richte sich nach dem Geschmack seiner Angehörigen und lasse sich nicht nur von dem eigenen leiten. Die beständige Wiederholung sich gleichender Suppen ist zu vermeiden. Man gebe im Winter nahrhafte, kräftige Suppen, im Sommer dagegen leichte, anregende. Die Suppe sei stets im richtigen Verhältnis zu den darauf folgenden Gerichten, bei derben, schweren Gerichten stellt man eine leichte Suppe voran, während man bei leichteren Speisen eine sättigende, schwere Suppe gibt. Sie sei ferner nicht wesensverwandt mit den übrigen Gerichten der Mahlzeit. Hat man Gemüse, so gebe man vorher keine Gemüsesuppe, hat man Schmorbraten, so gebe man keine braune Suppe, hat man Fleisch mit weißer Sauce, so gebe man keine weiße Suppe. Gibt man eine Süßspeise, so gebe man keine süße Suppe.

Es ist stets größtes Gewicht auf die gute Zubereitung der Suppe zu legen. Eine schlechte Suppe ist imstande, dem Essenden den ganzen Appetit zu verderben, mögen die folgenden Gerichte auch noch so gut sein, während sich bei einer gut zubereiteten Suppe die etwaigen Mängel eines folgenden Gerichts weniger scharf geltend machen.

Nun zu der praktischen Seite des Suppenkochens. Hierzu sind folgende Regeln aufzustellen: Als Kochgeschirr benutze man stets genügend große, starke emaillierte oder verzinnte Gefäße. Man stelle niemals dicke Suppen auf das offene Feuer, wenn man nicht Zeit hat, sie beständig umzurühren, damit das Anbrennen verhindert wird. Man koche Suppen niemals zugedeckt, auch sollen sie stets langsam kochen. Suppen aus Bier, Wein und Fruchtsäften dürfen nicht längere Zeit kochen, sondern stets nur ein paarmal aufwallen. Die er-

forderliche Menge Suppe für 5 Personen beträgt bei einem Hauptgericht des Mittags ungefähr 2 Liter, während bei mehreren Gängen, wie zu Festlichkeiten, 1½ Liter vollständig ausreichen. Das Quantum, das man für die Familie bedarf, lernt man sehr bald bestimmen, da das Ansehen, dessen sich die Suppe erfreut, und das Verlangen danach höchst verschieden ist.

Die erste Gruppe der Suppen umfaßt die Bouillon und die klaren Suppen, die alle mehr oder weniger mit der Bouillon in Verbindung stehen. Die Fleischbrühe, Bouillon, spielt sowohl bei den Suppen als auch beim Kochen überhaupt eine große Rolle, da sie ja bei der Zurichtung unzähliger Gerichte gebraucht wird. Als Bouillon bezeichnet man das Kochwasser von Fleisch und Knochen, das man durch längeres Kochen dieses Materials mit einem bestimmten Quantum Wasser hergestellt hat. Je nachdem man die Bouillon verwenden will, sind diese Zutaten an Fleisch und Knochen verschieden. Will man eine besonders kräftige Bouillon bereiten, so nehme man nicht zu fettes Rindfleisch (auf 1 Liter Wasser rechnet man dann ½ Kilo Fleisch), halb so viel derbes Kalbfleisch sowie einige zerhackte Rindsmarkknochen, setze alles mit reichlich kaltem Wasser über gelindem Feuer auf und lasse es langsam zum Kochen kommen. Der sich nun bildende Schaum muß sofort mit einem Schaumlöffel abgenommen werden, weil man sonst keine klare Brühe erhält, und die bei den Hausfrauen beliebt gewordene Art, das Fleisch nicht mehr abzuschäumen, ist ein Küchenfehler, der vermieden werden sollte, sobald man ein ansehnlicheres Essen auf den Tisch bringen will. Erst nach dem Abschäumen fügt man das Salz und das sogenannte Suppenkraut oder Wurzelwerk hinzu, das wir auf Tafel 2 zeigen. Beim Salzen sei man sehr vorsichtig, da man ja beim Abschmecken der fertigen Bouillon leicht noch Salz hinzufügen kann. Als Suppenkräuter verwende man etwas Sellerie, Porree, Petersilienwurzel und einige Mohrrüben, natürlich alles sauber zurechtgemacht. Man nehme von diesen Gemüsen jedoch nicht zu viel, damit die Bouillon nicht zu sehr danach schmeckt, was sie minderwertig machen würde. Will man die Schmackhaftigkeit erhöhen, so fügt man Spargelschalen und Pilze, bei einem festlichen Mahle auch Champignonabfälle hinzu. Die Bouillon muß ohne Unterbrechung langsam weiterkochen, bis das Fleisch ganz weich ist. Das schon vorher weich gewordene Suppenkraut nimmt man heraus und verwendet es, in Würfel oder feine Streifen geschnitten, als Suppeneinlage oder zu Gemüsesalat. Die Brühe, die klar und gelblich sein muß, wird sauber entfettet, durch ein Tuch oder feines Sieb geseiht und abgeschmeckt. Dies wäre die Zubereitung einer kräftigen Bouillon, wie sie sein soll. Sie hat aber für einen kleineren Haushalt den Nachteil, daß sie erstens sehr kostspielig ist, und daß zweitens eine Menge weichgekochtes Fleisch zurückbleibt, für das es wohl allerlei Verwendung gäbe, deren Rezepte aber gerade beim Hausherrn nicht immer beliebt sind. Man hilft sich daher auf einfachere Weise, indem man wenig oder gar kein Fleisch zur Bereitung der Bouillon nimmt und statt dessen nur Knochen und Fleischabfälle verwendet oder auch einfach Maggi's Bouillonwürfel in Wasser auflöst.

Geflügelbrühen kocht man auf genau dieselbe Art, nur daß man zum Kochen alte Hühner oder alte Tauben nimmt. Die Knochen werden nach dem Durchgießen der Bouillon stets noch einmal mit Wasser aufgestellt und ausgekocht. Diese zweite Brühe nennt man Nachbouillon; man verwendet sie zu gebundenen oder Gemüsesuppen oder zur Herstellung von Saucen und Zubereitung von Gemüsen. Will man Bouillon aufheben, so nehme man das Fett nicht ab, denn es bildet nach dem Erkalten eine Schutzschicht. Sie hält sich 3 bis 4 Tage, muß aber im Sommer täglich aufgekocht werden. Bouillon, die im Geschmack nicht kräftig genug ausgefallen ist, würzt man mit etwas Maggi's Würze, die ein ganz ausgezeichnetes Verbesserungsmittel ist. Das Färben der Bouillon geschieht mit Zuckercouleur oder durch Mitkochen einer auf der heißen Herdplatte gebräunten Zwiebel. Um die Bouillon abwechslungsreicher und nahrhafter zu machen, gibt man, wenn sie in Tellern gereicht wird, gewöhnlich eine Einlage, falls man sie in Tassen reicht aber eine Beigabe. Man wählt hiezu je nach Belieben das bei der Bereitung der Bouillon mitgekochte, feingeschnittene Suppengrün oder die verschiedensten Gemüse, wie Blumenkohlröschen, junge Erbsen, kleingeschnittene Karotten, Bohnen, Brechspargel. Außerdem nimmt man Nudeln der verschiedensten Art, Makkaroni, Reis, Eierstich, Einlauf, Flädlein, Graupen, Tapioka, verlorene Eier, kleingeschnittenes, gekochtes Rindfleisch und Klößchen aller Art, wie Schwemmklößchen, Mehl-, Grieß-, Fleisch- oder Farceklößchen; ferner in Scheiben geschnittenes Rindermark, Tascherln, Krapferln, Pflanzerln, Nockerln oder französische Bouilloneinlagen, Parmesancroutons, Appetitschnittchen der verschiedensten Art, Käsestangen, Salzstangen oder anderes mehr. Die Liste ließe sich noch endlos verlängern; aber jede junge Hausfrau muß selbst herausfinden, was ihr zu Bouillon passend und richtig erscheint. In vielen Fällen gibt man außer der eigentlichen Einlage noch etwas gehackte Petersilie dazu, ebenso Kerbel oder Schnittlauch, jedoch ist auch das Geschmacksache.

Ich gebe nun nachfolgend einige Rezepte über Bouillon und klare Suppen, an denen das Hauptsächlichste und Wesentlichste gezeigt wird, damit die angehende Hausfrau erkennt, um was es sich handelt.

Bouillon oder klare Fleischbrühsuppen.

Rindfleisch-Bouillon. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Rindfleisch, Fehlrippe, Kammstück oder Dünnung, etwas Suppengrün. Kochzeit: 2 1/2 Stunden. Man setzt das Fleisch in ein passendes Geschirr mit 2 1/2 Liter kochendem Wasser auf, läßt es aufkochen, schäumt es gut ab, tut Salz und ein Stückchen Sellerie, Petersilienwurzel, Mohrrübe und Porree daran und läßt alles wie beschrieben langsam weichkochen. Das Fleisch wird in diesem Falle mit kochendem Wasser aufgesetzt, damit es saftiger bleibt und dadurch schmackhafter wird. Die fertige Bouillon wird durchgeseiht, abgeschmeckt und mit beliebiger Einlage oder als Tassenbouillon zu Tisch gegeben. Das Fleisch schneidet

man und übergießt es mit etwas fetter Brühe. Es wird mit gehackter Petersilie bestreut und mit einer Senf-, Schnittlauch-, Kapern-, Meerrettich-, Sardellen- oder Tomatensauce gereicht. Vortreffliche Beilagen sind ferner Bouillonkartoffeln, Wirsingkohl, grüne Bohnen, geriebener Meerrettich, rote Rüben. Bemerkung: Dieses Fleisch kann auch zu Ragouts, Frikandellen usw. verwendet werden.

Bouillon, einfachere. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Rindermarkknochen, 125 g (1/8 Kilo) Rinderniere, etwas Suppengrün. Kochzeit: 2 Stunden, ev. mit 1/2 Stunde Ankochen in der Kochkiste. Die Knochen werden kleingeschlagen und mit 2 1/2 Liter kaltem Wasser langsam zum Kochen gebracht; der sich bildende Schaum wird abgenommen, gesalzen und das sauber zurechtgemachte und gewaschene Suppengrün dazugegeben, worauf man die Brühe langsam weiterkochen läßt. Nach der angegebenen Zeit wird sie durch ein feines Sieb, in das man ganz wenig Muskatnuß gerieben hat, gegossen und abgeschmeckt, wobei man zweckmäßig etwas Maggi's Würze hinzufügt. Als Einlagen verwendet man eine der bei dem vorigen Rezept angegebenen Zutaten. Bemerkung: Zum Bouillonkochen kann man, mit Ausnahme von Wildknochen, auch andere Knochen und Fleischabfälle verwenden, aber niemals Speckabfälle oder Knochen von rohem oder gekochtem Schinken. Diese Rauchfleischerzeugnisse bilden wie die Wildknochensuppen eine besondere Gruppe. Die Knochen werden, nachdem die erste Bouillon durchgegossen ist, nochmals mit demselben Quantum Wasser aufgesetzt und tags darauf 4 bis 5 Stunden ausgekocht. Die so gewonnene Brühe, die Nachbouillon, verwendet man für Suppen, Saucen und Gemüse.

Bouillon mit Rindfleisch und Kartoffeln. (Topfsuppe.) 5 Personen. Zutaten: 625 g (62 1/2 deka) kerniges, nicht zu mageres Rindfleisch (Fehlrippe oder Schwanzstück), Suppenkräuter, 500 g (1/2 Kilo) Kartoffeln, 70 g (7 deka) Graupen, etwas gehackte Petersilie. Kochzeit: 2 1/2 Stunden. Das Fleisch wird mit 2 1/2 Liter kochendem Wasser aufgesetzt, gut abgeschäumt, gesalzen und das würflig geschnittene Suppengrün dazugetan, worauf man es, beiseite gestellt, langsam weichkochen läßt. Inzwischen werden die Kartoffeln geschält und in große Würfel geschnitten. Hat das Fleisch 2 Stunden gekocht, so gibt man die Kartoffeln und die Graupen dazu und läßt alles zusammen gut weichkochen. Man gibt das Fleisch in Würfel geschnitten als Einlage in der gut abgeschmeckten, mit Petersilie gewürzten Suppe mit zu Tisch. Reste werden durchgestrichen und in einer Hülsenfruchtsuppe mit verkocht. Bemerkung: Statt Graupen kann man auch Reis hineintun, oder als Einlage Nudeln, Makkaroni oder Klößchen verwenden, die man dann vorher natürlich extra abkochen muß. Man kann auch mehrere Einlagen zusammen verwenden, wodurch die Suppe noch dicker wird.

Klare Bouillon, auf schnellste Art zu bereiten. 5 Personen. Zutaten: 1 1/4 Liter Wasser, 5 Maggi's Bouillonwürfel. Das Wasser wird zum Sieden gebracht und die Würfel darin aufgelöst. Man erhält dadurch eine wohlschmeckende, trinkfertige Bouillon, die außer dem Vorteil der schnellen Be-

reitung auch den der Billigkeit vor jeder anderen Bouillon voraus hat. Bemerkung: Die Bouillon dient als Grundlage für zahlreiche Suppen und Saucen und ist überall angebracht, wo die einzelnen Kochvorschriften Bouillon als Hilfsmittel angeben.

Braune Bouillon, Vorratssuppe, die nach unserem System „Sofort" aufbewahrt wird. Zutaten: 2 Kilo Kalbsknochen und Fleischabfälle, 50 g (5 deka) Fett, 1 Zwiebel, Suppengrün. Kochzeit: 3 Stunden. Das Fett wird in einem genügend großen Topf erhitzt, die ganz klein geschlagenen Knochen und die Abfälle hineingegeben und unter öfterem Umrühren langsam braun geröstet. Die Zwiebel und das Suppengrün schneidet man in grobe Scheiben, gibt sie dann dazu und läßt alles zusammen gut braun werden. Dann füllt man mit 4 Liter kaltem Wasser auf, läßt alles aufkochen, nimmt Schaum und Fett ab und läßt die Brühe die angegebene Zeit langsam beiseite weiterkochen. Dann wird sie durchgegossen, in Gläser gefüllt und „sofort" geschlossen. Man benutzt sie zur Bereitung von braunen Suppen und Saucen. Die Knochen läßt man noch einmal mit Wasser auskochen und verwendet die Brühe als Nachbouillon, die ebenfalls noch konserviert werden kann.

Gebundene weiße und braune Suppen.

Dies ist die zweite Gruppe der obengenannten Suppen. Hier gibt es außerordentlich viele Arten, die aber alle die Grundlage haben, daß sie durch Mehl oder Mehlpräparate gebunden sind. Das Mehl besitzt neben anderen Eigenschaften auch die Gabe, kochende Flüssigkeiten zu binden. Rohes Mehl vermag dieses nicht, es verteilt sich nur fein, um den genannten Zweck zu erreichen. Das Mehl muß man daher erst einem bestimmten Verfahren unterwerfen. Es muß, bevor man es mit der heißen Flüssigkeit in Verbindung bringt, mit anderen Stoffen vermischt werden, die das Auflösen des Mehles begünstigen. Solche Stoffe sind Fette, Wasser und andere Flüssigkeiten. Die gebräuchlichste und zweckmäßigste Form ist das Rösten (Schwitzen, Einbrennen) des Mehls im Fett. Wird das Mehl auf solche Weise vorher gar gemacht, dann wird eine unangenehme Eigenschaft des Mehls, die, daß es die Speisen leicht kleistrig macht, verhindert, während dessen gute Eigenschaften, die, den Gerichten Wohlgeschmack und schleimige Beschaffenheit zu verleihen, gehoben werden. Aus diesem Grunde soll man bei gebundenen Suppen das Mehl stets vorher schwitzen; die Verbindung mit Mehl und Fett heißt Mehlschwitze oder Einbrenne. Das zur Bereitung erforderliche Fett kann beliebiger Natur sein. Hauptbedingung ist, daß es gut und reinschmeckend und ohne jeden Beigeschmack ist, weil sonst die Suppe ungenießbar wird. Am vorteilhaftesten eignen sich Butter, Kalbsfett, ganz guter, selbst ausgelassener Rindertalg und die besseren Sorten Kunst- und Pflanzenbutter, wobei man aber gut tut, stets halb Butter halb beliebiges Fett zu nehmen. Unvorteilhafter ist das Binden mit Backfett, Schmalz und Gänsefett. Je nach der Art der Suppe wird das Mehl gelb oder braun geröstet. Die Bereitung erfolgt in der Kasserolle,

in der die Suppe gekocht werden soll. Man läßt das erforderliche Quantum Fett heiß, jedoch nicht braun werden, gibt so viel Mehl dazu, wie die Vorschrift bestimmt, verrührt es gut mit dem Fett und läßt dieses an einer nicht zu heißen Stelle der Herdplatte unter öfterem Umrühren mit einem Holzlöffel, den man aber nicht darin stecken läßt, langsam schwitzen. Zunächst verdampft die auch im Mehl enthaltene Feuchtigkeit, die man in kleinen Bläschen entweichen sieht. Darauf fängt das Mehl in dem Fett an zu backen, es röstet. Dies ist der zum Auffüllen richtige Augenblick, wenn man die Mehlschwitze für weiße Suppen oder auch Saucen verwenden will. Wenn man das Mehl weiter schwitzen ließe, würde es sich allmählich bräunen, und man hätte dann braunes Schwitzmehl, wie man es für braune Suppen und Saucen braucht. Mehl darf aber nur gut hellbraun, niemals dunkelbraun werden, weil es sonst einen bitteren Geschmack annimmt. Zu braunen Suppen wird das Fett oder die Butter, bevor man das Mehl hineingibt, braun gemacht. Nun hat man mit dem Mehl ja auch vielfach andere Zutaten zu rösten, wie Suppengrün, Zwiebeln, Speck, Gewürzkräuter, Gewürze und anderes. Die Zwiebeln und das Suppengrün werden zu diesem Zweck in kleine Scheiben geschnitten oder je nach Bedarf fein gehackt. Die zur Verwendung gelangende Menge richtet sich nach der aufzufüllenden Brühe. Ist die Bouillon kräftig und gewürzt genug, so braucht man gar nichts zu nehmen. Wird nun weißes Schwitzmehl gebraucht, so röstet man die Zutaten schon vorher in dem Fett für sich allein, aber nur so weit, daß es zwar gut durchgeschwitzt, aber nicht braun ist, dann erst wird das Mehl dazugegeben und wie beschrieben geröstet. Soll das Schwitzmehl braun werden, so röstet man es entsprechend länger, wodurch sich dann die Zutaten mit bräunen. Das Auffüllen der Flüssigkeit hat mit besonderer Sorgfalt zu geschehen, da die Suppe ein gebundenes glattes Aussehen haben muß. Mehlklümpchen dürfen nicht darin umherschwimmen. Ferner ist zu beachten, daß nur so viel hinzugegeben wird, daß die Suppe nicht zu dünn wird, was erst nach dem Aufkochen beurteilt werden kann. Also lieber nicht zu reichlich auffüllen, sondern später nach dem Aufkochen etwas zugeben. Die Bindekraft des Mehls ist je nach seiner Qualität verschieden, auch erhält man es oft mit Beimischungen verfälscht. Wenig bindend ist Mehl von jungem Getreide, es kocht sich auch klebrig. Da diese Eigenschaft dem Mehl nicht vorher anzusehen ist, so wird man sie erst beim Kochen gewahr. Die genauesten Kochvorschriften müssen daher stets durch eigenes Empfinden ergänzt werden. Auch ist der Geschmack in bezug auf die Gebundenheit der Suppen vielfach verschieden. Beim Auffüllen ist auch zu beachten, daß die Suppe, wenn sie beim Anrichten sämig gemischt, d. h. mit Eigelb gebunden wird, nicht zu dick gehalten werden darf, da ja durch die Bindefähigkeit des Eigelbs die Suppe auch etwas verdickt wird. Die Flüssigkeit, meistens Bouillon, wird stets vorher durchgeseiht, ehe sie aufgefüllt wird. Hat man keine Bouillon zur Verfügung, so löst man einige Maggi's Bouillonwürfel in Wasser auf. Die Bouillon muß kochend oder mindestens heiß sein, bevor man sie zur Mehlschwitze gibt. Kalte Flüssigkeiten, wie

Milch, Bier, Wasser usw., sind daher stets vorher aufzukochen. Ist die erforderliche Menge nun zugegossen, so wird das Ganze mit einem Schneebesen vor dem Aufkochen ordentlich glattgeschlagen, damit keine Mehlklumpen zu sehen sind, wobei man öfters mit dem Kochlöffel umrührt, damit in den Ecken des Topfes nichts von der Mehlschwitze sitzen bleibt. Das Gleiche erreicht man, wenn auch nicht ganz so gut, mit einem Quirl. Nun ist für ein sofortiges Aufkochen Sorge zu tragen, wobei fleißig am Boden gerührt werden muß. Hat die Suppe aufgestoßen und die nahezu richtige Dicke, so muß die Suppe auskochen, wozu je nach der Dicke oder dem Quantum kürzere oder längere Zeit erforderlich ist. Eine einfache nicht zu weiße Suppe für den Familientisch soll ½ bis ¾ Stunden kochen, größere Mengen, wie zu Festgerichten, entsprechend länger. Eine braune Suppe braucht länger als eine weiße von gleicher Dicke; man rechnet hier 1 bis 2 Stunden. Das Auskochen hat langsam, unzugedeckt, auf einer nicht zu heißen Stelle des Herds zu geschehen. Töpfe, die man dazu verwendet, sollen gut emailliert oder verzinnt sein, damit die Suppe kein graues Aussehen bekommt. Ist die Suppe beim Kochen zu dünn ausgefallen, weil manche Sorte Mehl nachläßt, so hilft man sich, indem man sie mit Eigelb bindet oder etwas Mehl mit Wasser zerquirlt und in die kochende Suppe gibt. Man soll dies aber tunlichst vermeiden und nur als Notbehelf betrachten. Kostspieliger aber besser ist, das Mehl mit einem Stückchen frische Butter zu schwitzen. Nachdem die Suppe genügend gekocht hat, wird sie durchgeschlagen. Braune Suppen und Saucen werden nur in Ausnahmefällen gebunden. Bei weißen Suppen, die mit Brühe aufgefüllt werden, wird die Liaison, wenn die Vorschrift nicht anders bestimmt, stets mit Milch oder Sahne verquirlt, damit sie ein schönes zartes Aussehen hat. Alle weißen Suppen können gebunden werden, wenn es die Kochvorschrift auch nicht bestimmt, andererseits kann aber, der Ersparnis halber, bei den einfachen Suppen die Liaison weggelassen werden, und die Vorschriften sind daraufhin zu beachten. Das Binden hat stets zu erfolgen, wenn die Suppe vollkommen fertig ist. Die gebundene Suppe darf nicht kochen, man stellt sie bis zum Anrichten in ein Wasserbad. Handelt es sich um Suppen für Festgerichte, so pflückt man etwas frische Butter darauf, damit sich keine Haut bildet. Der Geschmack aller Fleischsuppen wird hervorragend verbessert, wenn man kurz vor dem Anrichten ein Stück frische Butter und einige Tropfen Maggi's Würze hinzugibt. An viele weiße Suppen wird auch etwas Muskatblüte gegeben, man hüte sich aber vor jedem Zuviel. Bei den Kochvorschriften, wo als Zutat Zwiebel angegeben sind, kann man diese je nach Geschmack auch ganz weglassen. Bei allen braunen Suppen benutzt man möglichst braune, entfettete Bouillon zum Auffüllen. Gute Dienste leisten auch hier Maggi's Bouillonwürfel. Das erforderliche Nachfärben geschieht am besten mit Zuckercouleur. Der Geschmack aller braunen Suppen hebt sich sehr, wenn man zu der Mehlschwitze kleingeschnittene Schinken- oder Speckabfälle gibt und die Suppe mit Tomatenzusatz verkocht. — Nachfolgend gebe ich einige der einfachsten gebräuchlichsten Suppen. Weiteres findet man

in dem „Kochlexikon". Zur Bereitung der Mehlschwitze ist überall Butter angegeben; hier gilt natürlich das über Fett bereits Gesagte, doch nehme man für Suppen bei Festlichkeiten nur Butter.

Weiße Suppe (Grundsuppe). 5 Personen. Zutaten: 60 g (6 deka) Butter oder geeignetes Fett, 60 g (6 deka) Mehl, 1 Zwiebel, etwas Suppengrün, 2 Liter Bouillon (weiße). Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Butter wird in der Suppenkasserolle zerlassen. Zwiebel und Suppengrün werden, in dünne Scheibchen geschnitten, dazugegeben und langsam in der Butter geschwitzt. Dann wird das Mehl hineingetan und langsam geschwitzt, doch muß es völlig weiß bleiben. Hat es den beschriebenen Grad erreicht, so füllt man mit heißer Bouillon auf, schlägt die Suppe glatt, läßt sie aufwallen und beiseite langsam weiterkochen. Droht sie überzukochen, so gießt man einige Tropfen kaltes Wasser hinein, worauf sie sich sofort beruhigt. Hat sie die vorgeschriebene Zeit gekocht, so wird sie sauber durchgeschlagen, nach Geschmack mit 1 oder mehreren Eidottern gebunden, mit Salz und Muskat abgeschmeckt und zu Tisch gegeben. Bemerkung: Dies ist das Grundrezept zu vielen weißen Suppen, die nun auf verschiedene Art zubereitet werden können. Füllt man die Mehlschwitze z. B. mit Kalbfleischbrühe auf, so hat man eine Kalbfleischsuppe, in die etwas kleingeschnittenes gekochtes Kalbfleisch als Einlage gegeben würde. Ebenso verhält es sich mit einigen Gemüsesuppen. Würde die Grundsuppe mit Spargel- oder Blumenkohlbrühe aufgefüllt werden, so hätte man eine dementsprechende Suppe. Ein Zusatz von frischen Tomaten oder Tomatenpüree und Gewürzen würde Tomatensuppe ergeben usw. Resteverwertung: Etwaige Reste werden, soweit angängig, mit anderen Suppen verkocht, wie mit Hülsenfrüchten- oder Kartoffelsuppen.

Braune Grundsuppe. 5 Personen. Zutaten: 60 g (6 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 2 1/4 Liter braune Bouillon, 1 Zwiebel, Suppengrün, 2 Lorbeerblätter, 10 Gewürzkörner. Kochzeit: 1 Stunde. Zwiebel und Suppengrün werden in Scheiben geschnitten, die Butter wird in der Suppenkasserolle gebräunt, das Geschnittene dazugegeben, angeröstet, das Mehl dazugetan und alles braungeschwitzt. Die entfettete braune Bouillon wird dazugegeben, alles glatt gerührt, die Suppe aufgekocht, die Gewürze hineingetan und langsam beiseite weitergekocht. Ist sie genügend ausgekocht, wird sie passiert und mit etwas Pfeffer, am besten Paprika oder Kayennepfeffer abgeschmeckt. Sollte sie nicht kräftig genug sein, so fügt man etwas Maggi's Würze und, falls nicht braun genug, etwas Zuckercouleur hinzu. Bemerkung: Diese braune Grundsuppe eignet sich zu allen anderen braunen Suppen. Man kann stets etwas frische Tomaten oder Püree und Rotwein mitkochen und in dem Schwitzmehl auch einige Schinken- oder Speckabfälle und ein wenig Thymian mitrösten. Je nach der Einlage der zur Verwendung gelangenden Fonds und einzelner verschiedener Zutaten wird die Suppe danach benannt. Braune Saucenreste und übriggebliebene weiße Fleischsuppen lassen sich gut in den braunen Suppen

mitverkochen. Empfehlenswert beim Anrichten ist die Zugabe eines kleinen Glases Madeira zur fertigen Suppe. Ebenso eignen sich solche Reste sehr gut zur Bereitung von braunen Saucen und Bratensaucen und zum Schmoren von Schmor- und Sauerbraten, Hammelkeule u. dgl.

Wildsuppe. 5 Personen. Zutaten: 2 Kilo Wildkuchen, 1 Zwiebel, Suppengrün, 30 g (3 deka) Fett, 60 g (6 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 2 Lorbeerblätter, 10 Gewürzkörner, 1 Glas Madeira, 1 Glas Rotwein, etwas gebratenes Wildfleisch, 100 g (10 deka) Schinkenabfälle oder Knochen. Kochzeit: 4 Stunden. Die Wildknochen werden zerhackt und in einem Suppentopf mit etwas Fett braungeröstet, mit 2¾ Liter Wasser aufgefüllt und 3 Stunden langsam gekocht, worauf die braune Bouillon abpassiert wird. Die Butter wird in einer Kasserolle gebräunt, das geschnittene Suppengrün und die Zwiebel sowie die Schinkenabfälle hineingegeben, angeröstet, das Mehl hinzugetan und braungeröstet, dann füllt man mit der Wildbouillon auf, gibt die Gewürze und den Rotwein dazu und läßt die Suppe eine Stunde kochen. Dann wird sie durchgeseiht, abgeschmeckt, mit Madeira gewürzt und das in kleine Streifen geschnittene Wildfleisch als Einlage hineingegeben. Bemerkung: Hat man keine Wildknochen zur Verfügung, so wird einfache Bouillon zum Auffüllen genommen. Es muß dann aber etwas Wildsauce dazugegeben werden.

Wildpüreesuppe wird hergestellt, indem in obige Suppe kurz vor dem Anrichten folgendes Püree hineingerührt wird. 200 g (20 daka) übriggebliebenes gebratenes Wildfleisch wird durch die Fleischmaschine getrieben und dann durch ein feines Sieb gestrichen. Hierauf wird es mit Madeira befeuchtet, mit etwas Brühe glattgerührt und darauf unter stetem Rühren in die Suppe gegeben, die dann nur bis 80° Celsius erwärmt werden darf. Resteverwertung: Beide werden zu braunen Saucen verwendet.

Gemüsesuppen.

Diese Abteilung der Suppen steht mit den vorhergegangenen in einiger Verbindung, und es sind daher die dort unter dem Allgemeinen angegebenen Rezepte auch für diese Suppen maßgebend. Diese Verwandtschaft zeigt sich am besten in den schon angeführten Gemüsesuppen, wie Tomaten-, Spargel- und Blumenkohlsuppe. Die Gemüsesuppen sind entweder klare oder gebundene Suppen. Das Gebundensein wird durch zweierlei erzielt, einmal durch Mehl, wie bei den gebundenen Suppen, und dann dadurch, daß das mit der Suppe mitgekochte Gemüse beim Durchschlagen der Suppe durch ein feines Sieb getrieben wird. Zur Erläuterung lasse ich einige Beispiele folgen:

Kartoffelsuppe, einfache, 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo geschälte rohe Kartoffeln, 1 Zwiebel, Suppengrün. Kochzeit: ½ Stunde. Die Kartoffeln werden in große Würfel geschnitten und mit etwas Zwiebel und Suppengrün angeröstet. Dann wird so viel kaltes Wasser aufgefüllt, daß die Kartoffeln ganz bedeckt sind. Man läßt die Brühe aufkochen, füllt die nötige Bouillon

nach, gibt etwas Salz dazu und läßt die Kartoffeln weichkochen. Nun kann man Zwiebel, Suppengrün, bestehend aus etwas Sellerie, Selleriekraut, 1 Mohrrübe, etwas Porree und grüne Petersilie grob wiegen. Sind die Kartoffeln weich, so verrührt man sie mit der Suppe mittels eines Quirls oder Schneebesens, damit sie etwas sämig wird. Dann gibt man etwas Salz und Pfeffer, sowie das gekochte Suppengrün dazu und schmeckt sie mit etwas Würze gut ab. Bemerkung: Der Wohlgeschmack der Suppe hebt sich, wenn zu der fertigen Suppe magere geröstete Semmel- und Speckwürfel gegeben werden. Als Einlage gibt man Semmelröstscheiben, auch Wurstscheibchen u. dgl. Statt Wasser kann zum Kochen der Suppe auch Schinken-, Eisbein- oder Pökelbrühe genommen werden; sollte sie zu salzig sein, so wird halb Wasser halb Brühe genommen.

Blumenkohlsuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 Liter Blumenkohlwasser, einige Strünke oder 1 kleiner Kopf Blumenkohl, 60 g (6 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, 1 Liter Bouillon, 2 Eidotter. Kochzeit: 1/2 bis 1 Stunde. Von Butter und Mehl wird eine einfache weiße Mehlschwitze hergestellt, mit Blumenkohlwasser und Bouillon aufgefüllt und verkocht. Hat man keinen Gemüsefond zur Verfügung, so kocht man die vorher geschälten Strünke weich oder zerteilt den Blumenkohl in kleine Röschen, die mit 1 Liter Wasser weichgekocht werden, und benutzt dann die Brühe davon zum Auffüllen. Die fertige Suppe wird durchgestrichen, gebunden, abgeschmeckt und die Röschen als Einlage hineingegeben. Bemerkung: Ist der Blumenkohlfond nicht zu streng im Geschmack, so ist die Bouillon ganz wegzulassen.

Grünkernsuppe. 5 Personen. Zutaten: 2 Liter Bouillon, 80 g (8 deka) Grünkernmehl, 50 g (5 deka) Butter. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Das Grünkernmehl wird in Butter geschwitzt, mit der Bouillon aufgefüllt, glattgerührt und gut verkocht. Als Einlage werden geröstete Semmelwürfel gegeben. Bemerkung: Die Suppe kann nach Belieben gebunden werden. Suppen von anderen Mehlpräparaten wie Gersten-, Hafer-, Maismehl usw. werden auf dieselbe Art bereitet. Außer mit Bouillon können sie auch mit Wasser oder Milch verkocht werden. Sie werden dann aber nicht angeschwitzt, sondern mit etwas kaltem Wasser glattgerührt in die kochende Flüssigkeit gegeben.

Maggi's Suppenwürfel-Suppen. 5 Personen. Zutaten: 3 Suppenwürfel, 1 3/4 Liter Wasser. Kochzeit: 15 bis 30 Minuten. Die Würfel werden zerdrückt und je nach Vorschrift entweder so in das kochende Wasser gegeben oder vorher mit kaltem Wasser glattgerührt. Es ist dies aus der Gebrauchsanweisung zu entnehmen, die jedem Würfel aufgedruckt ist. Nun läßt man unter öfterem Umrühren die Suppe langsam auf kleinerem Feuer fertigkochen. Sie ist dann gebrauchsfertig und kann sofort serviert werden. Bemerkung: Diese Suppenwürfel gibt es in über 40 verschiedenen Sorten, wodurch jedem Geschmack Rechnung getragen wird. Sie eignen sich vorzüglich für den Haushalt und erleichtern das Kochen ungemein. Auch ist es wohl nicht möglich, sich billiger

eine Suppe herzustellen. Will man die Suppen verbessern, so gibt man je nach ihrer Art etwas frische Butter, süße Sahne, einige Eidotter, etwas frische, gehackte Petersilie u. dgl. hinzu. Die Resteverwertung ist wie bei den frischen Suppen derselben Gattung angegeben.

Milch-, Wasser- und Fastensuppen.

Die Abteilung dieser Suppen ist wesentlich kleiner als die vorhergehende. Auch hier gebe ich an Kochvorschriften nur das Hauptsächlichste, um das Kochen derartiger Suppen und um das, worauf es ankommt, zu zeigen. Weitere Rezepte finden sich unter Suppen, siehe „Kochlexikon". Auch diese Gruppe ergänzt sich aus dem Vorangegangenen und den noch folgenden Suppen. Viele Suppen dieser Abteilung können entweder süß und dann mit dementsprechenden Gewürzen oder ohne diese Zutaten gekocht werden. Sie dienen vielfach als Kinder- oder Krankensuppen.

Wassergrießsuppe. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Grieß, 2 Liter Wasser. Kochzeit: 20 Minuten. Das Wasser wird aufgekocht, der Grieß unter öfterem Rühren dazugegeben und die Suppe solange wie vorgeschrieben gekocht, worauf sie mit etwas Salz und Muskat abgeschmeckt wird. Bemerkung: Statt mit Wasser kann sie auch mit Milch gekocht werden. Will man sie verbessern, so wird sie gebunden und 1 Stückchen frische Butter dazugegeben. Soll sie süß bereitet werden, so wird ein Stückchen Zimt und etwas abgeschälte Zitronenschale oder etwas Vanille mitgekocht, aber beim Anrichten entfernt, und die Suppe mit Zucker statt Salz und Muskat abgeschmeckt.

Fadensuppe, Gemüsesuppe. 5 Personen. Zutaten: 3 Eßlöffel Öl, 1 Zwiebel, 3/4 Liter kleingeschnittene, beliebige Gemüse, 3 Tomaten, 50 g (5 deka) Makkaroni, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie und Kerbel, 20 g (2 deka) geriebener Parmesankäse. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Die Zwiebel wird in Würfel geschnitten und mit dem zurechtgemachten Gemüse in Öl angeschwitzt. Dann füllt man mit 2 1/4 Liter Wasser auf, gibt die kleingeschnittenen Tomaten und etwas Salz dazu und läßt alles langsam gut weich kochen. Die Makkaroni werden in Salzwasser weichgekocht, mit kaltem Wasser abgespült, in kleine, 1 cm lange Stückchen geschnitten und mit dem Käse und den Kräutern in die Suppe gegeben, die mit etwas Pfeffer gut abgeschmeckt wird.

Milchsuppe mit Eiweißklößen. 5 Personen. Zutaten: 2 Liter Milch, 1/2 abgeriebene Zitrone, 180 g (18 deka) Zucker, 3 Eigelb oder 20 g (2 deka) Kartoffelmehl, 5 Eiweiß. Kochzeit: 4 bis 5 Minuten. Die Milch wird mit der Zitronenschale und 80 g (8 deka) Zucker aufgekocht, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und 100 g (10 deka) Zucker daruntergemischt, dann von der Masse Klöße abgestochen, in die Milch gelegt und 5 Minuten langsam gekocht, wobei die Klöße sich nicht berühren dürfen. Die Klöße werden herausgenommen, in die Suppenteller getan, die Milch gebunden oder mit Kartoffelmehl verdickt und darübergegossen.

Bier-, Wein- und Obstsuppen.

Diese Suppen werden mit wenigen Ausnahmen süß gehalten. Bier und Wein dürfen nur so lange, als unbedingt nötig, der Kochhitze ausgesetzt werden. Es gilt bei diesen Suppen im großen ganzen dasselbe, was über die übrigen Suppen gesagt wurde. Man reicht sie mit Vorliebe im Sommer und sie bilden die Freude aller Kinder sowie auch der Erwachsenen. Das Kochen dieser Suppen sollte, da sie sehr empfindlich sind, nur in gut emaillierten Geschirren geschehen. Von diesen Suppen kann man ruhig ein etwas größeres Quantum kochen, da sie auch kalt sehr gerne gegessen werden und mit einer kleinen Beilage den Kindern in der heißen Jahreszeit vielfach als Abendbrot dienen. Die angegebene Menge Zucker kann bei allen Rezepten beliebig verringert und vergrößert werden. Hier ist der persönliche Geschmack maßgebend. Das Kartoffelmehl oder Mondamin, das bei vielen dieser Suppen benutzt wird, um die erforderliche Bindung zu geben, wird stets vorher mit etwas kalter Flüssigkeit angerührt und dann in die kochende Flüssigkeit gegeben, wo es gut dick kochen muß. Dies wird in der Küche mit abziehen, sämigmachen bezeichnet und auch bei Saucen angewendet. Die Menge des Kartoffelmehls ist vorsichtig zu bemessen, man gießt beim Abziehen zuerst etwas hinein, läßt es aufstoßen und überzeugt sich, ob die Suppe nun dick genug ist; ist es nicht der Fall, so wird noch etwas mit Wasser verrührtes Kartoffelmehl hinzugegeben.

Biersuppe (Weißweinsuppe) 5 Personen. Zutaten: 2 Liter Weiß- oder Braunbier, 1 Stückchen Zimt, 3 Nelken, etwas Ingwer, 1 Zitrone, 120 g (12 deka) Zucker, 50 g (5 deka) Kartoffelmehl, 2 Eier. Kochzeit: 10 Minuten. 1³/₄ Liter Bier werden mit dem Zucker, den Gewürzen, nebst der Zitronensaft-Schale aufgekocht und mit dem in ¹/₄ Liter kalten Bier verquirlten Kartoffelmehl sämig gemacht. Die Eier werden mit etwas Bier vorher zerschlagen, dazugegeben und die Suppe durchgeseiht. Bemerkung: Wird statt Bier mit etwas Wasser verdünnter Weißwein genommen, so gibt es eine Weinsuppe. Statt mit Kartoffelmehl können die Suppen auch mit Tapioka, Sago, Grieß oder Mondamin gebunden werden.

Rotweinsuppe. 5 Personen. Zutaten: 1¹/₂ Liter Rotwein, 140 g (14 deka) Zucker, 50 g (5 deka) Kartoffelmehl, 1 Stange Zimt, 5 Nelken, die Schale einer halben Zitrone. Kochzeit: 10 Minuten. ¹/₂ Liter Wasser wird mit den Gewürzen und dem Zucker aufgekocht, das mit Wasser verquirlte Kartoffelmehl dazugegeben, klargekocht, durchgetrieben und wieder aufs Feuer gebracht, dann wird der Rotwein hinzugefügt und erhitzt, er darf aber nicht kochen. Beilagen: Suppenmakronen oder kleine Zwiebäcke. Bemerkung: Sehr gut schmeckt diese Suppe mit Reismehl oder Sago gebunden.

Erdbeersuppe. 5 Personen. Zutaten: 750 g (³/₄ Kilo) Erdbeeren, 25 g (2¹/₂ deka) Kartoffelmehl, 1 Zitrone, 120 g (12 deka) Zucker, 1 Liter Weißwein. Kochzeit: 15 Minuten. Die sauber verlesenen und gewaschenen Erdbeeren werden mit 1 Liter Wasser, der Schale und dem Saft der Zitrone und

dem Zucker weichgekocht, durchgestrichen, das Püree mit dem Weißwein verlängert, aufgekocht und mit Kartoffelmehl gebunden. Beilagen: Suppenmakronen, kleine Zwiebäcke. Bemerkung: Nach der gleichen Vorschrift, wie hier angegeben, können sämtliche Obstsuppen bereitet werden. Das Obst wird stets zuerst mit Wasser weichgekocht, durchgestrichen, verlängert, gewürzt, aufgekocht und gebunden. Die Gewürze richten sich nach der Eigenart des Obstes. Zusatz von Wein ist in den meisten Fällen nicht erforderlich. Suppen von Fruchtsäften werden ebenso bereitet.

Kalte süße Suppen (Kaltschalen).

Sie bilden im Sommer die beliebtesten Suppen bei jung und alt, weil sie erfrischend und in hohem Maße bekömmlich sind. Man hat dafür Sorge zu tragen, daß sie auch stets gut ausgekühlt auf den Tisch kommen. Die Zubereitung erfolgt in gut emaillierten Geschirren, die Aufbewahrung in irdenen oder Porzellangefäßen. Einige werden kalt zusammengestellt, viele müssen gekocht werden, diese werden zweckmäßig am Tage vorher gekocht, damit sie über Nacht auskühlen. Sie werden hergestellt aus Milch, Bier, Wein und Obst und schließen sich an die vorige Gruppe der Suppen an. Als Einlage in solche Suppen gibt man kleine Makronen, kleine zerbrochene Zwiebäcke, Biskuits und Zitronenscheibchen.

Weißbierkaltschale. 5 Personen. Zutaten: 2 Liter Weißbier, 60 g (6 deka) Korinthen, 60 g (6 deka) Rosinen, 1 Gläschen Rum, 1 Zitrone, 120 g (12 deka) Zucker, 100 g (10 deka) geriebenes Schwarzbrot oder Pumpernickel. Das Weißbier wird in eine Terrine gegossen, die sauber gereinigten Korinthen und Rosinen, die in dünne Scheibchen geschnittene Zitrone und die übrigen Zutaten hineingegeben. Sie muß kräftig und herzhaft schmecken, was durch einen kleinen Zusatz von Rum erreicht wird.

Kirschkaltschale. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kirschen 200 g (20 deka) Zucker, 1 Zitrone, 1 Stück ganzen Zimt, 40 g (4 deka) Kartoffelmehl. Kochzeit: 10 Minuten. Die entstielten und sauber gewaschenen Kirschen werden in einen gut emaillierten Topf mit 2 Liter Wasser aufs Feuer gebracht, die abgeschälte Schale und der Saft der Zitrone sowie die übrigen Zutaten hinzugegeben und mit den Kirschen gut verkocht; darauf wird die Brühe mit Kartoffelmehl verdickt, die nun fertige Suppe in einen irdenen oder Porzellantopf gegossen und zum Auskühlen beiseite gestellt; die Zitronenschale und der Zimt werden entfernt. Beilagen: Biskuit, kleine Zwiebäcke, kalte Schneeklößchen. Bemerkung: Von Kirschen eignet sich zur Kaltschale am besten die schwarze Herzkirsche hiezu. Auf dieselbe Weise können alle kalten Obstsuppen bereitet werden. Die Suppe kann nach dem Kochen natürlich auch durchgeschlagen werden, was namentlich bei Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren, Rhabarber usw. zu empfehlen ist. Eingemachte Fruchtsäfte sowie übriggebliebener Saft von Kompott eignen sich besonders zu Kaltschalen. Sie

werden mit Wasser oder Wein verlängert, oder mehrere zusammenpassende Sorten miteinander gemischt. Sind sie dick genug, so brauchen sie nicht aufgekocht und verdickt zu werden. Alle Obstsuppen dürfen weder beim Kochen noch beim Aufbewahren mit Blech in Berührung kommen, da der Geschmack und das Aussehen darunter leiden. Suppen, die nicht die entsprechende Farbe haben, müssen gefärbt werden.

Die Suppen der Festtafel.

Hier möchte ich den Suppen der Festtafel noch einige Worte widmen. Sie werden natürlich auf derselben Grundlage bereitet wie die einfacheren Suppen und unterscheiden sich von diesen durch bessere, reichere Zutaten sowie der größten Sorgfalt in der Herstellung. Bei der Auswahl der Suppe für Gesellschaftsessen ist zu beachten, daß sie mit den übrigen Gerichten im Geschmack und in der Zusammensetzung keine Ähnlichkeit haben darf. Gibt es z. B. Gemüse, so darf man keine Gemüsesuppe, wie Blumenkohl- oder Spargelsuppe, geben, gibt es Geflügel in irgendwelcher Zubereitung, keine Hühnersuppe; wenn Hummer auf die Suppe folgen oder etwa Frikassee mit Krebsgarnitur, so reiche man keine Krebssuppe, und ebensowenig braune Suppe, wenn es Fleischgerichte mit irgendwelcher brauner Weinsauce gibt. Bei der Auswahl ist ferner zu berücksichtigen daß man eine Suppe wählt, die tunlichst eine andere Farbe hat, als die darauffolgenden Gerichte haben, bei Frikassee gibt man z. B. keine weißen Suppen. Von Wichtigkeit ist ferner die sättigende Wirkung der Suppen. Bei Festessen, wo nach der Suppe nur 2 bis 3 Gerichte gegeben werden, kann man ruhig eine etwas derbere Suppe voranstellen, als wenn 4 oder 5 Gerichte folgen. In diesem Falle reicht man die Suppe, namentlich die besseren, gerne in kleinen Tassen. Außerdem wähle man eine solche Suppe, die bei den Gästen allgemein beliebt ist. Süße Suppen werden höchst selten gegeben und dann wohl nur der Originalität halber. Suppenteller und Tassen müssen angewärmt sein.

Die zur Bereitung der Suppen erforderliche Bouillon muß stets frisch gekocht und von kräftiger Beschaffenheit sein, alle Notbehelfe sind hier zu vermeiden. Die Fleischbrühe wird zweckmäßig schon am Tage vorher aufgesetzt, damit die Küche am Tage des Festessens nicht mit Arbeit überlastet ist, wo man auch selten genügend Platz auf dem Kochherd hat. Kochvorschriften zur Bouillonbereitung siehe Seite 68. Gibt man die Bouillon selbst als Suppe mit irgendeiner beliebigen besseren Einlage oder Beigabe, so muß sie kräftig, angenehm im Geschmack und vor allen Dingen klar sein. Ist sie trübe, so muß sie geklärt werden. Um den Geschmack der Suppen zu heben, fügt man einige Tropfen Maggi's Würze hinzu.

Bouillon zu klären. Zutaten: 3 Liter Bouillon, 500 g (1/2 Kilo) gehacktes Rindfleisch, 3 Eiweiß. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Das Rindfleisch, das vollständig mager und frei von Fetteilen sein muß, wird mit dem Wiegemesser grob gewiegt oder durch die grobe Scheibe einer Fleischmaschine getrieben.

Die warme, jedoch nicht kochende, durchgegossene Bouillon wird sorgfältig entfettet. Das abgeteilte Eiweiß darf keine Spur von Eigelb enthalten. In einem sauberen, nicht fettigen Suppentopf gibt man das Fleisch und das Eiweiß, gießt 1/4 Liter kaltes Wasser hinzu und verrührt alles gut miteinander. Nun wird die warme Bouillon langsam unter stetem Umrühren dazugegeben und auf mittlerem Feuer vorsichtig aufgekocht. Dann zieht man den Topf beiseite und läßt die Bouillon langsam zugedeckt ziehen; sie darf wohl kochend heiß sein, aber nicht direkt kochen. Die vorher trübe Bouillon wird nun allmählich klar. Nach Verlauf einer Stunde wird sie vorsichtig durch ein sauberes Tuch gegossen und abgeschmeckt.

Fleisch-Extrakt (Fleisch-glace). Zutaten: 1 Kilo Fleischabfälle, 1 Kilo Kalbsknochen, etwas Suppengrün. Beliebige Fleischabfälle werden kleingeschnitten, die Knochen kleingehackt. Beides wird in einem Suppentopf angebraten, mit 4 Liter Wasser aufgefüllt, aufgekocht, abgeschäumt, das Suppengrün hinzugegeben und alles langsam ohne Salz 5 Stunden gekocht. Dann wird die Brühe durch ein feines Sieb gegossen, alles Fett sauber abgenommen, die Brühe bis auf den dritten Teil eingekocht und abermals durchgegossen. Sie wird nun in einen kleineren Topf gegeben und unter öfterem Umrühren langsam unzugedeckt so weit eingekocht, daß sie dicklich wird wie Gelee; ein Tropfen davon, auf einen Teller gegeben, muß erstarren. Sie sieht dann braun und glänzend aus. Man füllt sie in einen kleinen Topf und bewahrt sie so auf. Sie ist unbegrenzt haltbar und wird gelegentlich zur Verbesserung von Suppen und Saucen, namentlich braunen Saucen gebraucht. Bemerkung: Jede ungesalzene Bouillon läßt sich zu Fleischextrakt einkochen. Alle gebratenen oder rohen Fleischabfälle und Knochen, auch von Wild, lassen sich dazu benutzen. Fertiger Fleischextrakt ist in Büchsen zu kaufen.

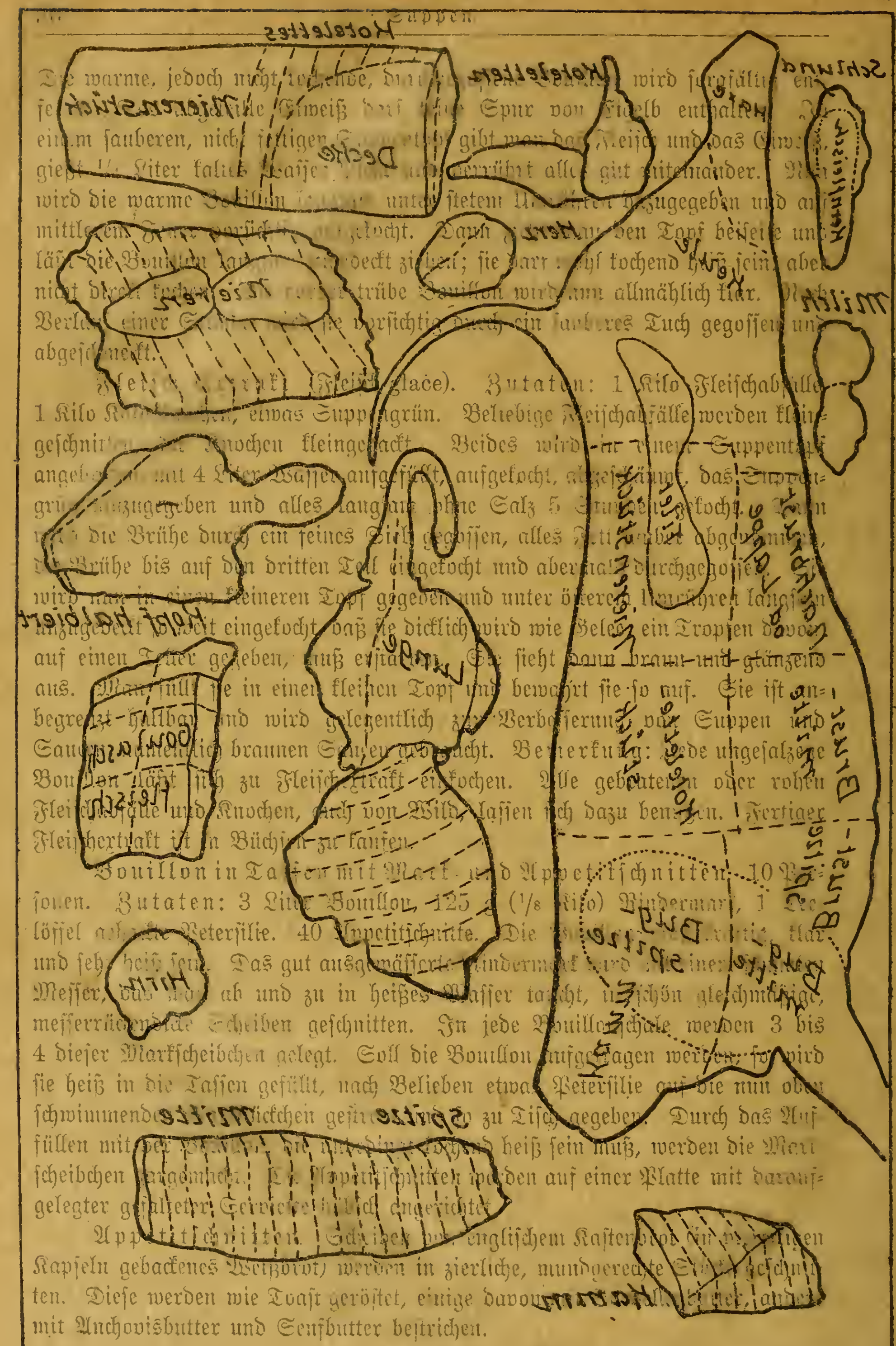
Bouillon in Tassen mit Mark- und Appetitschnitten. 10 Personen. Zutaten: 3 Liter Bouillon, 125 g (1/8 Kilo) Rindermark, 1 Teelöffel gehackte Petersilie. 40 Appetitschnitte. Die Bouillon muß kräftig, klar und sehr heiß sein. Das gut ausgewässerte Rindermark wird mit einem schmalen Messer, das man ab und zu in heißes Wasser taucht, in schön gleichmäßige, messerrückendicke Scheiben geschnitten. In jede Bouillonschale werden 3 bis 4 dieser Markscheibchen gelegt. Soll die Bouillon aufgetragen werden, so wird sie heiß in die Tassen gefüllt, nach Belieben etwas Petersilie auf die nun oben schwimmenden Markstückchen gestreut und so zu Tisch gegeben. Durch das Auffüllen mit der Bouillon, die unbedingt kochend heiß sein muß, werden die Markscheibchen gargemacht. Die Appetitschnitten werden auf einer Platte mit daraufgelegter gefalteter Serviette hübsch angerichtet.

Appetitschnitten. Scheiben von englischem Kastenbrot (in viereckigen Kapseln gebackenes Weißbrot) werden in zierliche, mundgerechte Stücke geschnitten. Diese werden wie Toast geröstet, einige davon mit Sardellenbutter, andere mit Anchovisbutter und Senfbutter bestrichen.

TAFEL 4



Die Ausschlachtung des Kalbes. Einteilung und Aufschneiden seiner grossen und kleineren Stücke.



Die Ausschlachtung des Kalbes. Einteilung und Aufschneiden seiner grossen und kleineren Stücke.



Tafel 4.

Das Kalbfleisch, seine besten Teile und Braten.

Original u. Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



Krebssuppe. 10 Personen. Zutaten: 30 Krebse, 3½ Liter Fleischbrühe, 125 g (⅛ Kilo) Butter, 100 g (10 deka) Mehl, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Sträußchen Dill, etwas Suppengrün, 1 Zwiebel, ½ Teelöffel Kümmel, 4 Eidotter, ½ Tasse süße Sahne. Kochzeit ½ Stunde. Die Krebse werden abgebürstet in springend kochendes Salzwasser gegeben und 10 Minuten gekocht. Dann gießt man sie auf einen Durchschlag, läßt sie erkalten und bricht sie aus (siehe Beschreibung Seite 128). Scheren, Schwänze und die Nasen, letztere gefüllt, werden zur Einlage der Suppe gebraucht. Will man die Nasen aber nicht füllen, um sie als Einlage oder zu anderen Gerichten zu geben, so verwendet man sie wie die übrigen Schalen zur Suppe. Die Schalen werden im Ofen leicht übergetrocknet und dann im Mörser gestoßen oder gewiegt. Zwiebel und etwas Suppengrün, überwiegend Mohrrüben, werden in feine Scheiben geschnitten. Die Krebsleiber hebt man auf. Die Butter wird in der Suppenkasserolle zerlassen und das Suppengrün und die Zwiebel leicht darin angeschwitzt. Nun gibt man die gestoßenen Schalen dazu und röstet sie langsam 15 Minuten lang mit der Butter, die aber nicht braun werden darf, sie muß allmählich die Krebsfarbe annehmen. Hat sie diese erreicht, so wird das Mehl hinzugefügt, leicht angeschwitzt und dann mit der kochenden, hellen Fleischbrühe aufgefüllt. Die Suppe wird dann mit einem Schneebesen geschlagen, aufgekocht, was unter stetem Umrühren geschehen muß, damit sie nicht ansetzt oder anbrennt. Nun fügt man die Krebsleiber, Petersilie, Dill und einige Kümmelkörner hinzu und läßt die Suppe langsam ½ Stunde beiseite kochen. Die Eidotter werden mit der Sahne verquirlt, die Suppe, nachdem sie genügend ausgekocht ist, damit gebunden und dann sofort durch ein feines Sieb gegossen. Sie darf, wenn sie gebunden und durchgeschlagen ist, nicht mehr kochen und muß daher im Wasserbad bis zum Anrichten warmgehalten werden. Sie wird mit einigen Tropfen Maggi's Würze, Salz und etwas Paprika gut abgeschmeckt. Als Einlage gibt man, aber erst beim Anrichten, die Krebsscheren und die ausgebrochenen Krebsschwänze hinein, außerdem kann man nach Belieben noch die gefüllten Krebsnasen, ganz oder der Länge nach halbiert, kleine Blumenkohlröschen, grüne Erbsen, kleine Morcheln, Klößchen oder gekochten Reis hineingeben. Bemerkung: Die Krebssuppe ist eine der edelsten und bei richtiger Zubereitungsweise schönsten und schmackhaftesten Suppen, auf deren Herstellung man größte Sorgfalt verwenden sollte. Sie kann zu jedem besseren Gesellschaftsessen, natürlich nur zur Zeit der Krebse, gegeben werden. Die fertige Suppe muß eine schöne rote Farbe haben und sämig sein. Färben durch künstliche Krebsfarbe hat mit Vorsicht zu geschehen. Hat man Spargel-, Hecht- oder Aalbrühe, natürlich ohne Essig, so kann man etwas davon zur Verlängerung der Suppe verwenden. Frische Spargelschalen können in der Suppe mitgekocht werden. Dill, Petersilie und Kümmel sowie die Eier- und Sahneverbindung können je nach Geschmack ganz oder teilweise wegbleiben.

Alle weiteren Rezepte siehe „Kochlexikon", Abteilung Suppen.

Die Saucen.

Da die Sauce als unerläßliche Beigabe zu vielen Speisen und zur Bereitung vieler Gerichte dient, ist auf die richtige Herstellung der Saucen großes Gewicht zu legen; eine schlechte Sauce verdirbt das ganze Gericht. Die Kochkunst kennt eine Unzahl verschiedener Saucen, die kalt und warm, jedoch zum größten Teil warm zu Tisch gegeben werden. Sie entsprechen in ihrer Bereitung den Gerichten, denen sie als Beigabe dienen, und demgemäß ist auch ihre Herstellung äußerst verschieden. Bratensaucen werden stets in Verbindung mit dem Fleisch und während des Bratens selbst hergestellt; sie sind also in ihren Eigenschaften wesentlich hiervon abhängig. Aus diesem Grunde geben wir auch die Anfertigung dieser Saucen bei den Kochvorschriften da, wo die Zubereitung der Braten angegeben ist. Die übrigen Saucen werden besonders bereitet. Eine wesentliche Hauptbedingung ist, daß sie sämig gebunden sind. Sie müssen decken, d. h. der Gegenstand, der mit etwas Sauce übergossen wird („maskiert" lautet der küchentechnische Ausdruck), muß von ihr so bedeckt werden, daß er wie leicht überzogen aussieht. Es muß etwas von der Sauce haften bleiben, sie darf nicht wie Wasser herunterlaufen. Die eigentliche Dicke ist je nach der Verwendung verschieden. Eine Bratensauce braucht nicht so dick wie eine Fleisch-, Fisch- oder Gemüsesauce zu sein. Am sämigsten sind Saucen zu halten, die zum Anmachen von Ragouts, Frikassees, Gemüse usw. verwendet werden. Die Bindung wird auf die verschiedenste Weise hergestellt, bei den einen durch Mehl, bei anderen auch durch Eier. Die Saucen haben also in der Art der Zubereitung vieles mit den Suppen gemein, nur daß sie sämiger und kräftiger im Geschmack gehalten werden müssen. Man könnte sie hier auch ähnlich einteilen, und wir würden dann zu folgender Gruppierung kommen:

1. Weiße Mehlsaucen,
2. Braune Mehlsaucen,
3. Echte Saucen,
4. Milch-, Wein- und Fruchtsaucen,
5. Verschiedene kalte Saucen.

Bei den ersten beiden Gruppen bildet die Mehlschwitze die Grundlage der Herstellung. Es gilt hier genau das bei den gebundenen Suppen Erwähnte (siehe Seite 66 und folgende), so daß eine neue Beschreibung hier überflüssig ist. Dasselbe gilt von dem Binden und dem nachträglichen Verdicken. Die zur Verwendung kommende Bouillon muß kräftig im Geschmack sein. Hat man keine zur Verfügung, so wird eine solche hergestellt durch Auflösung von einigen Maggi's Bouillonwürfeln oder Liebig's Extrakt in heißem Wasser. Alle Saucen müssen ein sauberes, glattes Aussehen haben und frei von jeglichen Klümpchen sein; sie müssen also vielfach nach der Zubereitung durchgeschlagen oder geseiht werden. Das Kochen hat ohne Deckel zu geschehen, da das Eindicken der Sauce durch das Abtropfen des sich vom Deckel niederschlagenden Dampfes verhindert wird.

Fertige Saucen werden bis zum Anrichten im Wasserbad heißgestellt, da sie nach endgültiger Fertigstellung nicht mehr kochen dürfen. Um die Hautbildung zu verhindern, werden gesalzene Saucen mit ganz wenig Bouillon übergossen, bei feineren wird etwas Butter in kleinen Stückchen darauf gepflückt. Kurz vor dem Anrichten werden sie mit etwas Maggi's Würze abgeschmeckt, wodurch ihr besonderer Geschmack mehr hervorgehoben wird. Das Nachlassen der Saucen, d. h. das Dünnerwerden beim Stehen, ist auf schlechte Beschaffenheit des Mehles zurückzuführen; verdickt werden sie durch etwas Mehl, das mit etwas Butter verknetet wurde. Einfacher, aber nicht so gut, ist folgendes Mittel: Etwas Weizen- und ebensoviel Kartoffelmehl werden mit etwas kaltem Wasser gut glatt verquirlt, etwas davon unter die kochende Sauce gegeben und gut verkocht; dies ist so oft zu wiederholen, bis die richtige Dicke erreicht ist. Man sei aber sehr vorsichtig und sparsam in der Anwendung dieses Mittels. Es eignet sich hauptsächlich für Bratensaucen.

Die dritte Gruppe „Echte Saucen" kommt für den einfacheren Tisch nicht in Frage, da diese Saucen zu kostspielig sind und ihre Herstellung größere Kenntnis verlangt. Sie eignen sich besonders zu Festgerichten, denen stets die größte Aufmerksamkeit zu schenken ist. Sie soll in erster Linie den Wohlgeschmack der Speisen hervorheben und vervollkommnen und muß sich durch einen kräftigen, feinen, pikanten Geschmack auszeichnen. Es ist auf die Auswahl der Sauce das größte Gewicht zu legen. Sie muß stets zu dem betreffenden Gericht passen, d. h. mit dessen charakteristischem Eigengeschmack in Einklang stehen. Jede Speise hat eine besondere kleine Gruppe von Saucen, mit denen verbunden sie am besten schmecken. Eine kleine Anzahl von Saucen sind typisch für verschiedene Gerichte, wie zum Beispiel: Aal grün mit Petersiliensauce, Rehkeule mit Sahnensauce, Schinken mit Burgundersauce, Wildschweinskopf mit Cumberlandsauce usw. Damit die Hausfrau bei der Auswahl der Saucen keine Fehlgriffe tut, gebe ich in den Kochvorschriften, bei denen die Gerichte nicht an eine bestimmte Sauce gebunden sind, deren mehrere dazu passende an.

Die zur Bereitung der Saucen erforderlichen Brühen sind ebenfalls mit der größten Sorgfalt herzustellen. Alle Saucen gewinnen bedeutend an Geschmack, wenn man ihnen kurz vor dem Anrichten einige Tropfen echte Maggi's Würze hinzusetzt, braune Saucen verbessert man auch mit Fleischextrakt. Dem Aussehen der Sauce für die Festtafel schenke man bei der Zubereitung die größte Aufmerksamkeit; sie muß glatt sein, genügend Bindung und eine gute Farbe haben, eventuell ist letzterer nachzuhelfen. Als echte Saucen bezeichnet man solche, die zur Hauptsache nur aus Butter und Eiern bestehen. Eine von ihnen gebe ich hier an erster Stelle. Sie erfordert bei der Zubereitung die größte Aufmerksamkeit und wird erst im letzten Moment hergestellt, da sie langes Stehen nicht vertragen kann. Im Wasserbad wird sie bis zum Servieren heißgehalten.

Die bei den Kochvorschriften angegebene Menge für Saucen reicht im allgemeinen gut für 5 Personen. Bratensauce ist immer etwas reichlicher her-

zustellen, damit sie zum Aufwärmen etwaiger Reste reicht. Sie hat sich daher nach der Größe des Bratens zu richten. Saucenreste sind stets gut aufzuheben, da sie sich vielseitig verwenden lassen.

Nachstehend einige Musterrezepte, um das Gesagte anschaulicher zu schildern und die genaue Bereitung zu zeigen. Die Grundsaucen stehen voran, aus der die anderen dann mehr oder weniger abgeleitet werden. Als Fett gebe ich, um ein einheitliches Wort zu finden, stets Butter an, doch kann bei den einfacheren Saucen auch bessere Kunstbutter, Kalbsfett oder halb Butter, halb Fett genommen werden. Auch die Zahl der Eier beim Binden kann beliebig verändert werden oder unter Umständen das Binden auch ganz unterbleiben.

Die beiden nächsten Gruppen, die Milch-, Wein- und Fruchtsaucen und die kalten Saucen, sind vorwiegend süße Saucen und werden zu Mehl- und Süßspeisen gereicht. Für sie gilt ähnliches, wie das bei den süßen Suppen Gesagte, siehe Seite 78.

Die kalten Saucen dienen außerdem noch den mannigfachsten Zwecken und lassen sich daher schwer einteilen. Dafür gebe ich hier und in dem Kapitel „Kalte Küche" einige Beispiele, die als Schulrezepte dienen können; weitere Rezepte siehe im „Kochlexikon".

1. Weiße Mehlsaucen.

Weiße Grundsauce. 5 Personen. Zutaten: 40 g (4 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 3/4 Liter Bouillon. Kochzeit: 20 bis 30 Minuten. Die Butter wird in einem nicht zu großen Topf zerlassen, das Mehl hineingegeben und langsam geschwitzt; es muß weiß bleiben. Dann wird die heiße Bouillon langsam hinzugefügt, die Sauce gut glattgequirlt und 20 bis 30 Minuten langsam gekocht. Dann wird sie durchgegossen und mit Salz, Muskat und Maggi's Würze abgeschmeckt. Bemerkung: Die Sauce bekommt ein glänzendes Aussehen, wenn kurz vor dem Anrichten 10 bis 15 g (1 bis 1 1/2 deka) frische Butter daruntergequirlt wird. Durch Zusatz von gehackter Petersilie oder Estragon, Schnittlauch, Majoran und sonstigen Würzkräutern erhält man aus der Grundsauce dann die betreffenden besonderen Saucen. Man kann auch Schinkenreste bzw. harte Abschnitzel von Schinken oder Rauchfleisch mit der Grundsauce auskochen. Wird dann statt Bouillon Gemüsefond aufgefüllt, wie Blumenkohl- oder Spargelwasser, so hat man die geeignetsten Saucen als Beigabe oder zum Anmachen der betreffenden Gemüse. Eidotter zum Binden werden mit etwas Milch verquirlt und müssen in der Sauce gut durchziehen, damit sie gar werden, dürfen aber nicht kochen.

2. Braune Mehlsaucen.

Braune Grundsauce. 5 Personen. Zutaten: 50 g (5 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 8 Gewürzkörner, 3/4 Liter braune Bouillon, etwas Schinkenwürfel, Suppengrün, etwas Thymian. Koch-

zeit ½ Stunde. Die Butter wird in einer Kasserolle gebräunt, die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, das Suppengrün, die Schinkenwürfel und das Gewürz darin etwas geschwitzt, das Mehl hinzugegeben und geröstet, aber ja nicht zu braun, weil die Sauce sonst brenzlich schmeckt. Dann wird die heiße Bouillon aufgefüllt, die Sauce glattgeschlagen und längere Zeit verkocht, worauf sie durchgetrieben und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt wird. Bemerkung: Ist die Sauce nicht braun genug, so wird sie mit etwas Zuckercouleur gefärbt. Sie muß kräftig im Geschmack sein, und man fügt daher zweckmäßig etwas Fleischextrakt hinzu. Durch Zusatz von Madeira oder Rotwein, gehackten Kräutern, Champignons, Tomaten, Kapern usw. werden die betreffenden Saucen hergestellt.

3. Echte Saucen.

Holländische Sauce, echte. 10 Personen. Zutaten: 10 Eidotter, 250 g (25 deka) Butter, 1 Teelöffel Mehl, ½ Zitrone. In einem Napf werden 30 g Butter leicht zerlassen, die Butter darf aber ja nicht sehr heiß werden. In eine kleine Kasserolle gibt man die Eidotter, das Mehl und die zerlassene Butter, stellt den Topf in einen größeren mit kochendem Wasser (Wasserbad) und schlägt die Dotter mit einem Schneebesen ununterbrochen, bis sie dick werden. Nun wird die Butter (feinste Tischbutter) in kleinen Stückchen unter fortgesetztem Schlagen nach und nach dazugegeben; die Sauce darf aber unter keinen Umständen kochen. Zeigt sie Neigung zum Gerinnen, das man an dem grießeligen Aussehen erkennt — die Eier verbinden sich dann nicht mit der Butter —, so gibt man schnell einige Tropfen kaltes Wasser zu, die man sich schon vorher für alle Fälle bereit stellt. Ist alle Butter daruntergeschlagen, so muß die nun fertige Sauce dick und sämig sein, anderenfalls muß sie noch etwas geschlagen werden. Das Mehl darf nicht vorschmecken. Man kann sie nach Belieben mit einigen Tropfen Zitronensaft abschärfen, darf sie aber ja nicht lange stehen lassen. Bemerkung: Einfacher gestaltet sich die Sauce, indem man die Hälfte des oben genannten Quantums schön weiß schlägt, eine einfache weiße Grundsauce herstellt und die erforderliche Menge davon unter die echte Sauce zieht. Man reicht holländische Sauce zu gekochten besseren Fischen, Artischocken, Blumenkohl, Spargel, gekochtem Huhn und Kalbfleisch. Gibt man Kaviar, Austern, Champignons, Krabben, Kapern, gehackte Kräuter, Hummerstückchen oder Krebsschwänze in die Sauce, so erhält man die betreffenden Spezialsaucen. Resteverwertung: Reste werden zu einfacheren weißen Saucen an Stelle der Liaison gegeben, dürfen aber natürlich nicht mitkochen.

4. Milch-, Wein- und Fruchtsaucen.

Vanillensauce. 5 Personen. Zutaten: ½ Liter Milch, ¼ Schote Vanille, 10 g (1 deka) Kartoffelmehl, 2—3 Eidotter, 40 g (4 deka) Zucker. ⅜ Liter Milch wird mit der aufgeschnittenen Vanille und Zucker erhitzt, der Rest der Milch mit den Dottern und dem Kartoffelmehl verquirlt, dazugegeben

und unter stetem Umrühren aufgekocht. Sie wird dann durchgeschlagen und falls noch nötig, etwas mit Zucker abgeschmeckt. Bemerkung: Die Sauce kann kalt oder warm gegeben werden. Auf die gleiche Weise werden Schokoladen-, Mandel-, Nuß-, Maraschino- und ähnliche Saucen bereitet. Will man sie nicht binden, so sind 6 g Kartoffelmehl oder Mondamin mehr zu nehmen.

Chaudeausauce. 10 Personen. Zutaten: 3/8 Liter Weißwein, 3 ganze Eier, 4 Eidotter, 1/2 Zitrone, 180 g (18 deka) Zucker. Weißwein, Eier, Dotter, Zucker, Saft und abgeriebene Schale der Zitrone werden in einem Gefäß über gelindem Feuer oder im Wasserbad mit einem Schneebesen so lange geschlagen, bis die Masse dick und schaumig ist. Fängt sie an aufzukochen, so muß sie sofort vom Feuer genommen und noch etwas geschlagen werden. Bemerkung: Diese Sauce eignet sich wegen ihrer Zartheit zu vielen warmen besseren Mehlspeisen und Puddingen. Um sie einfacher herzustellen, nimmt man halb Wasser, halb Weißwein, etwas mehr Zitronensaft, 3 ganze Eier und 20 g Kartoffelmehl. Durch Verwendung von Burgunder, Madeira, Malaga oder Sherry statt Weißwein erhält man andere Chaudeausaucen.

Weißweinsauce. 5 Personen. Zutaten: 1/4 Liter Wein, 1/2 Zitrone, 2 Eier, 10 g (1 deka) Kartoffelmehl, 60 g (6 deka) Zucker. Der Weißwein wird mit der abgeriebenen Schale und dem Saft der Zitrone sowie den übrigen Zutaten in einem gut emaillierten Topf oder Schneekessel auf offenem Feuer oder heißer Platte unter fortwährendem Schlagen mit der Schneerute zum Kochen gebracht, sie darf aber nur aufstoßen und wird dann sofort vom Feuer genommen und durchgeseiht. Bemerkung: Diese Sauce kann warm und kalt gegeben werden. Durch Zusatz von Arrak oder Rum erhält man eine Punschsauce. Man bereitet die Weinsauce einfacher, indem man einen Tassenkopf Wein mit einem Tassenkopf Wasser mischt und im übrigen wie oben verfährt. Auch Obstweine geben eine gute derartige Sauce.

Fruchtsaftsauce. 5 Personen. Zutaten: 1/4 Liter Fruchtsaft, 10 g (1 deka) Kartoffelmehl. Der Fruchtsaft wird erhitzt, falls er zu stark ist, mit etwas Wasser verlängert und mit Kartoffelmehl gebunden. Bemerkung: Hat der Fruchtsaft keinen richtigen Geschmack, so muß er mit etwas Gewürz verkocht werden. Von den frischen Früchten bereitet man Saucen, indem man sie mit etwas Wasser, Zucker und Gewürz verkocht, durchstreicht und dann bindet. Von Marmeladen werden Saucen ebenso bereitet. Alle diese Saucen gibt man kalt oder warm. Sie müssen nach Umständen etwas nachgefärbt werden.

5. Kalte Saucen.

Mayonnaise-Original. 5 Personen. Zutaten: 2 rohe Dotter, 1 Teelöffel Zitronensaft, Salz, 1/2 Kaffeelöffel Zucker, 1 Messerspitze weißer Pfeffer, 10 Löffel Olivenöl, 5 Löffel Weinessig (Burgunder- oder Estragonessig). In eine ausgerundete Reibeschüssel schlägt man die Dotter, rührt sie (am besten mit einer Reibekeule oder einem Sprudelmaschinchen, für das man einen

glasierten, passenden Topf wählt) mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer schaumig, dann gibt man 1 Löffel Öl dazu, schlägt ihn darunter, dann ½ Löffel Essig und und setzt das fort, bis nach und nach aller Essig und alles Öl zu einer dicklichen Mayonnaise verrührt sind. Ist sie zu wenig sauer, schärfe man mit Zitronensaft, aber nicht mit Essig nach. Bemerkung: Obwohl diese einfachste Originalmayonnaise im Geschmack die reinste und feinste ist, kann sie mit allen erdenklichen Zutaten wie Aspik, Würzen, fettem Rahm, Zwiebeln, Schalotten, Rokambole, feingehackten Mandeln, Gewürzessig und Kräutern, Krebssaucen, brauner Grundsauce, Brühe und anderen Gewürzen vermischt und ins Unendliche verändert und neu gestaltet werden. Einige beliebte Zusammenstellungen folgen:

Vinaigrettesauce. 10 Personen. Zutaten: ¼ Liter Speiseessig, 3 hartgekochte Eier, 2 Eßlöffel Öl, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Kapern, 4 Champignons, etwas Petersilie, 1 kleine Pfeffergurke. Zwiebel, Kapern, Champignons, Gurke und Petersilie werden zusammen fein gehackt, ebenso die Eier, aber für sich allein. Dann wird alles mit dem Essig und Öl vermischt, etwas Salz, Zucker und Pfeffer hinzugefügt und in einer Sauciere angerichtet. Man reicht die Sauce zu gekochtem Kalbskopf, Rindfleisch oder Fisch.

Essigkren (Meerrettich). 5 Personen. Zutaten: 5 Eßlöffel geriebenen Kren, 1 kleine Tasse heiße Bouillon, 2 Eßlöffel Essig. Der geriebene Kren wird in eine Saucenschale getan und mit der Bouillon überbrüht. Nachdem er ausgekühlt ist, wird er mit etwas Salz und Essig angemacht. Bemerkung: Je nach Geschmack kann er auch mit Öl, Paprika oder Schnittlauch vermischt werden.

Petersiliensauce. 5 Personen. Zutaten: 3 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel Senf, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 Eßlöffel gehackter Kerbel. Zurichtung: 15 Minuten. Der Zitronensaft wird in einer kleinen Glasschale mit Senf und Öl verrührt und Petersilie und Kerbel dazugegeben.

Fruchtmarmeladensauce. 5 Personen. Zutaten: 140 g (14 deka) Marmelade, 50 g (5 deka) Zucker, 1 Stück Zimt, ½ Zitrone, 10 g (1 deka) Kartoffelmehl. Die Marmelade wird mit ½ Liter Wasser, der Schale und dem Saft der Zitrone, Zimt und Zucker aufgekocht, mit dem mit etwas Wasser verquirlten Kartoffelmehl gebunden, durch ein Haarsieb gestrichen und kaltgestellt. Der Zusatz von Zucker und Gewürzen ist verschieden und hat sich nach der Marmelade zu richten. Bemerkung: Diese Sauce kann nach Belieben auch warm gegeben und die verschiedensten Sorten Marmelade dazu verwendet werden.

Alle weiteren Rezepte siehe „Kochlexikon", Abteilung Saucen.

Die Verwertung der Schlachtfleischsorten.

Mit dem folgenden soll versucht werden, die Hausfrau mit den besonderen Eigenschaften und der Verwendung der einzelnen Schlachtfleischteile genau bekannt zu machen. Sie kommt dadurch in die Lage, beim Fleischeinkauf ihre Wünsche deutlich ausdrücken zu können und das Gekaufte auch sachgemäß zu ver-

werten. Die Frau, die sich sowohl in der Qualität als auch in den einzelnen Stücken des Fleisches gut auskennt, kann bestimmt darauf rechnen, in den Fleischläden gut bedient zu werden. Bei den Schlächtern wird allgemein geklagt, daß die Frauen für den Einkauf eine zu geringe Beurteilung der Ware mitbringen und es daher unmöglich sei, ihre Wünsche so zu berücksichtigen, wie man es gerne möchte. Hoffentlich tragen nun diese Abschnitte dazu bei, den strebsamen Hausfrauen den Fleischeinkauf künftig zu erleichtern und ihnen zu helfen, das Gekaufte aufs vorteilhafteste zu verwerten. Zu dieser Verwertung bringt das „Kochlexikon" der „tüchtigen Hausfrau" in der Abteilung „Fleischspeisen" die erforderlichen Rezepte, und wenn die Hausfrauen sich hier das in den Kapiteln: Ausbacken, Kochen, Dünsten, Dämpfen, Braten, Schmoren Gelehrte zu eigen gemacht haben, wird ihnen die tadellose Herstellung der einzelnen Gerichte nicht schwer fallen. Die folgenden Abschnitte beschäftigen sich mit den Schlachttieren.

1. Das Rind (Tafel 3 Mastochsenfleisch mit Ausschlachtungsschema).

2. Das Kalb (Tafel 4 und 5 Mastkalbfleisch mit Ausschlachtungsschema).

3. Der Hammel (Tafel 6 Masthammelfleisch mit Ausschlachtungsschema).

Das Schwein ist in dem diesem Werke beigeschlossenen Modellalbum „Das Schlachtschwein", auf das wir hier ausdrücklich verweisen, aufs ausführlichste bildlich und textlich besonders behandelt. Außerdem gibt das Kapitel „Das Hausschlachten" noch besondere Anweisungen.

4. Das Lamm.

5. Das Spanferkel.

6. Das Ziegenlamm oder Zicklein (Geiß).

7. Das Kaninchen.

1. Das Rind.

(Vergleiche auch Tafel 3 und das dazugehörige Ausschlachtungsschema.)

a) Hesse, Haxe, Stotzen oder Wadschinken genannt, sehniges, muskulöses Fleischstück, umkleidet die großen Röhrenknochen der Unterschenkel, ist sehr wenig fett; es gibt die schönsten Suppen, die Hinterhesse enthält das größte Stück Mark.

b) Markröhren nennt man die großen Röhrenknochen der Ober- und Unterschenkel des Rindes. In den Röhren der Oberschenkel ist reichlicher und qualitativ besseres Mark als in dem der Unterschenkel, die von dem sehnigen Muskelfleisch umgeben sind; ferner sind die Röhren der Hinterkeulen reicher an Mark als die der Vorderschenkel. Beim Aufschlagen der Knochen ist Vorsicht geboten, da diese sehr scharfe Kanten haben; die Knochen werden mit der Bouillon gekocht.

c) Oberschale oder geschnattes Schwanzel. Das ist der Teil einer zerlegten Keule, wo beide Keulen durch den sogenannten Schlußknochen

verbunden sind; es ist der zarteste Teil vom Keulenfleisch, von fast dreieckiger Form, ohne Sehnen und Häute, nur von einem fetten Deckel, dessen Umrisse scharf markiert sind, bedeckt. Das Fleisch wird zu Schabefleisch, Beefsteaks, Rouladen, Rostbraten und Schmorfleisch verwendet; der durchwachsene Deckel eignet sich für Gulyas (Gulasch) besonders gut.

d) Schwanzstück, brauner Streifen oder Ortschwanzel ist ein langes, grobfaseriges Frikandeau der Keule, dessen dickste Partie aus den Muskeln der Beinhesse besteht. Wegen seiner groben Faser eignet es sich nur zum Dämpfen im Ganzen oder als Schnitzel (Steak) verarbeitet und gedämpft. In Amerika pökelt man diesen Teil der Keule, worauf er gekocht wird und als Corned beef in den Handel kommt. In der feinen Küche wird die dreieckige, äußerst zarte Spitze des Frikandeaus als sogenannte „Culotte de bœuf" mit Kalbsfüßen gedämpft zur Tafel gegeben.

e) Schlußknochen ist der große, vielfach gewundene, breite Knochen, der das Hüftgelenk führt und mit der großen Markröhre der Keule durch ein sehniges, muskulöses Band verbunden ist; er hält ferner beide Keulen zusammen und hüllt in seine festen, schützenden Wände Darm und Blase des Tieres. Beim Ausschneiden der Keule beginnt man zuerst mit dem Auslösen dieses Knochens, siehe Fig. 46.

f) Nuß, Kugel. Der Name ist schon bezeichnend für die Form dieses Stückes; es ist vielfach von Häuten und Sehnen durchzogen, nach deren Lage und Anordnung man die Nuß leicht in kleinere Stücke teilen kann. Die inneren, die sogenannten Herzstücke, kann man, wenn das Fleisch gut abgelagert ist, zu Beefsteaks verwenden, sonst gilt für dieses Stück dasselbe, was vom braunen Streifen in bezug auf seine Verwendung gesagt wurde, außerdem gibt dieses Stück wohlschmeckende Rouladen, Schabefleisch und auch Hackbratenfleisch.

g) Blume, Hüftschwanzel oder Schwanzstück und

h) Hüfte. Die Blume, ein Teil der Hüfte und gleich dieser langfaserig und nach gehöriger Liegezeit besonders zart, kann zu allen Arten von gedämpften, gedünsteten und gebratenen Rindstücken Verwendung finden. Man beizt es auch wohl mit Essig, Rotwein, Gewürzen und Zwiebeln. Auch Beefsteaks sind von diesem Stück zu empfehlen, nur muß darauf geachtet werden, daß der Schnitt quer zur Fleischfaser geführt wird.

i) Lende, Filet, Lungenbraten, Lummel, Schlachtbraten. Er liegt zu beiden Seiten des Rückgrates, den inneren Organen zugekehrt; dieser zarteste Teil des ganzen Tieres beginnt am Schluß- und Hüftknochen und verläuft längs des Rückgrates, geschützt und verwachsen mit 6 bis 7 flachen Rippenknochen (Federn genannt), bis zur ersten oder zweiten gewölbten Rippe. Die Lende wird eingeteilt in Kopf-, Spitze, Strang- und Kernstück. Das Kernstück wird gespickt und kommt, meist englisch gebraten, als solches auf den Tisch. Von der Spitze schneidet man kleine Beefsteaks; der Strang liefert in Gemein-

schaft mit dem Kopf ein vorzügliches Gulyas, auch eignet sich der Kopf zum Schmoren. Die sonstigen Abfälle, Häute und Sehnen, kocht man zur Bouillon.

k) Nieren und Talgbeutel, Nierenfett. Die Nieren dürfen, besonders wenn sie aus dem Talg ausgelöst werden, nicht mehr lange aufbewahrt werden, da sie infolge ihrer natürlichen Verrichtungen rasch ungenießbar werden. Man schneide sie quer durch, entferne Adern und Kanäle und verarbeite sie nach Belieben (siehe Fig. 50). Der Nierentalg ist für vielerlei Küchenzwecke zu gebrauchen; in England schätzt man ihn besonders zur Bereitung von Plumpuddings.

l) Roastbeef, Rumpsteak, Beiried, Rostbraten. Unter diesem versteht man den Teil des Ochsenrückens, der auf den schon oben erwähnten flachen Rippen (Federn) ruhend, sich, am Hüftknochen beginnend, bis zur ersten gewölbten Rippe hinzieht, doch erhält man beim Einkauf gewöhnlich größere Stücke, bis zu drei der Rippen am Roastbeef angegliedert; wenn dieses Stück völlig ausgelöst ist, schneidet man Rumpsteaks davon oder bratet es auch ganz als Roastbeef. Zum Dämpfen ist dieses Fleisch nicht zu empfehlen.

m) Wampe, dickes und mittleres Kügel, ebenso die Querrippe und Fehlrippe oder Rinddeckel sind die dünnen, durchwachsenen Teile, die ausgezeichnetes Koch- und Suppenfleisch ergeben.

n) Brust, Brustkern, Kruspelspitz wird ebenfalls teils gepökelt und geräuchert, teils frisch gekocht oder gedämpft, da das äußerst kernige Fleisch eine andere Bereitungsart nicht zuläßt. Bekannt und als Delikatesse geschätzt ist die „Hamburger Rauchbrust".

o) Hochrippe oder Ried heißt der Teil des Rückens, der die Fortsetzung des unter l beschriebenen Roastbeefs bildet und gewöhnlich von der vierten bis zur achten Rippe gerechnet wird. Dieses Stück ergibt, falls von erster Qualität stammend, jene vollsaftigen Rostbraten, die die englische Küche zuerst in so unübertrefflicher Güte hergestellt hat; in große Koteletten geschnitten, den Rippenknochen fein säuberlich gestutzt (Figur 47) bratet man sie auch auf dem Rost oder dämpft sie mit Gemüse weich. Mit Meerrettich und Pickles garniert, bilden sie ein wohlschmeckendes Gericht. Beim Einkauf achte man darauf, daß das Fleisch von hochroter Farbe sei, daß es durch Fettpartikelchen wie marmoriert erscheint und daß der Rücken selbst eine kernige Fettschicht aufweist.

p) Bug, Blatt, Schaufel, Schulter ist die Benennung der Vorderkeule. Ihr Fleisch, das an einem sehr breiten und flachen Knochen, der Schaufel sitzt, ist auf mancherlei Art verwendbar. Die merkwürdige Knochenform hat ein ebenso eigenartiges Wachstum des Fleisches zur Folge, und so findet man an diesem Teil des Tieres ein dickes, durchwachsenes Frikandeau (Fleischstreifen), das als Schmor- und Kochfleisch gut verwendet werden kann. Ein zweites, dem Filet ähnliches, langes, schieres Stück, das quer von einer Sehne durchzogen wird und die Spezialbezeichnung „Juhllende" führt. Gut abgelagert, kann letztere gespickt und englisch gebraten bereitet werden.

q) Vorderhesse, Haxe, Vorderwadschinken findet die gleiche Verwendung wie die Hesse der Keule. Das gleiche gilt von der Markröhre.

r) Kamm, Nacken und Tristl. Der muskulöse Nacken des Rindes ergibt, in Würfel geschnitten, ein vorzügliches Gulyas, auch wird er gedämpft und gebraten zubereitet.

s) Kronfleisch, der kleine Fleischzipfel aus der Bauchhöhle, gilt, 10 Minuten lang gekocht, als besondere Delikatesse.

t) Leber wird gebacken, gebraten, gedämpft oder zu Leberklößen verarbeitet.

u) Lunge und Herz werden zu Haschee, Lungenwürfteln oder Ragout verarbeitet.

v) Magen. Der Magen des Rindes wird, fein säuberlich geputzt und lange gewässert, als Königsberger Fleck oder auf südländische Art mit Tomaten, sowie süß-sauer mit Honigkuchen zubereitet.

w) Ochsenschwanz ergibt ein kräftiges Ragout oder eine sehr beliebte Suppe.

x) Zunge wird frisch oder gepökelt zu Ragouts oder zu kalten und warmen Beilagen verwendet.

2. Das Kalb.

(Vergleiche auch Tafel 4 und 5 und die dazugehörigen Ausschlachtungsschemen.)

a) Hesse, Haxe, Stotzen oder Knoden. Man verwendet sie zum Auskochen in der Suppe, sowie glasiert, gekocht und überbraten und mit Gemüse gedämpft.

b) Keule mit Stotzen. Die Keule wird in drei größere Teile (Schierstück oder Frikandeau) zerlegt. Diese Teile sind getrennt durch feine Häute, deren Beachtung das Zerlegen einer Kalbskeule sehr erleichtert. Tafel 5 zeigt sie sehr deutlich mit dem zarten Blumenstück. Man unterscheidet Oberschale, langes Frikandeau und Nuß oder Kugel. Die sich beim Auslösen der Keule als Abfälle ergebenden Fleischlappen können sowohl gekocht als gebraten, als Ragout oder Frikassee Verwendung finden. Oberschale und Kugel ergeben vorzügliche Schnitzel, während das lange Frikandeau gehäutet und gespickt einen trefflichen Braten liefert. Man teilt es wie ersichtlich auch noch in die Stücke Schwanzende und Schwanzmitte.

c) Kugel, Nuß mit Blume siehe unter b).

d) Langes Frikandeau oder Schierstück.

e) Bauchlappen oder Leiste (Tafel 4) gehört mit Brust und Hals zum sogenannten Frikasseefleisch, auch wird bei Zubereitung des Kalbsnierenbratens (Tafel 4) als Roulade der Bauchlappen mit zum Bewickeln benutzt.

f) Filet oder Lendchen, Lummel (Tafel 4). Die Lage dieses Stückes ist bei allen Schlachttieren die gleiche. Man verwendet sie zu Schnitzel (Steaks) geschnitten oder gespickt im Ganzen gebraten.

g) Kalbskopf. Er muß ganz frisch und sauber vorbereitet sein, um dann als Ragout oder gekocht, auf englische Art gerollt, gefüllt, gebacken, auch kalt zu Sulzen sehr verschiedenartige Verwendung zu erhalten. (Tafel 4.)

h) Kalbsnieren übertreffen an Zartheit Rind-, Hammel- und Schweinenieren und sind daher besonders beliebt. Ihre Zubereitung gleicht der der anderen Nieren, auch bratet man sie ganz in ihrer Fetthülle oder rollt sie zu einer Kalbsroulade mit dem Nierenbraten zusammen, wenn sie nicht in gewöhnlicher Art an dem Nierenstück bleiben.

i) Nierenstück (Tafel 4). In seinem Inneren mit einer Nierenfettschicht bedeckt liegt das Filet längs der Rückenwirbel. Das Kotelett- und Nierenstück zusammen bilden den vollständigen Rücken; längs um den Ansatz der Rippen quer gespalten ergeben sich zwei Nieren- und zwei Kotelettstücke. Man bratet sie sowohl im Ganzen als großen Festbraten als auch geteilt und zu Koteletten geschnitten. Das eigentliche Nierenstück ergibt ausgelöst die hochgeschätzte Kalbsroulade, in die dann die Niere mit eingerollt wird.

k) Kotelette (Tafel 4) siehe unter i).

l) Brust (Tafel 4) siehe unter e). Man löst auch die Brustknochen aus, gibt ein Füllsel von Fleisch oder Weißbrot hinein und glasiert sie, oder man kocht und preßt die Brust, schneidet sie in Stücke, paniert und bäckt sie, um sie als Beilage zu Gemüsen zu reichen. Fig. 38 bis 45.

m) Milch, Bries, Schweser (Tafel 4). Darunter versteht man die am Schlund sitzenden Drüsen, die das Kalb in besonders ausgeprägter Form hat, solange es gesäugt wird. Sie finden sowohl in der feinen als auch in der Krankenküche vielseitige Verwendung.

n) Nacken (Tafel 4). Koch- und Frikasseefleisch, auch zum Braten geeignet.

o) Hals muskulös und sehnig, muß daher vorher weichgedämpft werden.

p) Blatt (Tafel 5) wird gleich der Keule verarbeitet, eventuell ausgelöst und gerollt.

q) Hesse, Haxe (Tafel 5) siehe unter a).

r) Hirn (Tafel 4). Dies wird als solches bereitet oder zu Ragout fin, feinen Klößchen, Füllen und Saucen verwendet.

s) Zunge. Man brät oder kocht sie; verwendet sie auch als Suppeneinlage und zu Ragouts.

t) Leber. Von den Schlachttieren hat das Kalb die feinste Leber, die zumeist nur als solche gedämpft oder gebraten, aber auch geschabt zu Leberknödeln und feinen Füllen verarbeitet wird.

u) Herz. Es wird gedämpft, gefüllt, gespickt, gebraten und zu Ragout verwendet.

v) Lunge, Gekröse, Gelinge, Beuschel. Dieser Teil kommt verschiedentlich als Spezialgericht vor, wird indes fast ausschließlich als Haschee gegessen.

w) Kalbsfüße. Sie werden gedämpft, aber hauptsächlich zu Gallerten verwendet.

x) Schweif. Er wird gebraten oder zu Gallerten verwendet.

3. Der Hammel.

(Vergleiche auch Tafel 6 und das dazugehörige Ausschlachtungsschema.)

a) Vorder- und Hinterhesse, Haxe, wird im Gelenk der Vorder- und Hinterkeule durchschnitten und gedämpft. Nach Belieben kann man das Fleisch vom Beinknochen ablösen oder mit diesem zubereiten. Man läßt jedoch auch den sauber zurechtgestutzten Beinknochen an der Keule und ziert diese beim Anrichten mit einer zierlich geschnittenen Papiermanschette, die am Bein befestigt wird.

b) Keule. Dieser Teil wird zumeist im Ganzen gebraten oder gedämpft; von allem Fett befreit, gehäutet und gespickt, bereitet man sie nach Wildbretart zu, indem man sie in gesäuerter Milch oder einer Wildbeize mariniert und gleich einer Rehkeule brät.

c) Nierenstück. Dies ist, wie schon der Name sagt, das Stück, in dem die Nieren in einer dicken Talgschicht eingebettet liegen. Unter dieser Talgschicht liegt längs des Rückgrates das Filet. Beide Nierenstücke werden als „Sattel" bezeichnet, solange sie im Rückgrat nicht getrennt sind. In dieser Form schneidet man aus ihnen die Mutton-chops, doppelte Koteletten ohne Rippenknochen, die nach englischer Art auf dem Rost gebraten werden.

d) Bauch. Das dünne, wenig gehaltvolle Bauchfleisch wird zu hellen und braunen Ragouts oder zu dem bekannten Irish Stew verwendet.

e) Kotelettestück. Es ist das Stück vom Beginn der Rippen bis zum Schulteransatz; je nach Stärke des Rückens werden aus einer oder zwei Rippen die Koteletten geschnitten, die Rippchen gestutzt und nach dem Braten mit einer Papiermanschette geziert.

f) Brust. Da die Brust ziemlich fleischhaltig ist, wird sie auch zum Braten verwendet; im übrigen gilt für ihre Verarbeitung auch das, was unter d) vom Bauch gesagt wurde.

g) Schulter. Fortsetzung des Kotelettestückes nach dem Halse hin; man kann dieses Stück beliebig verwenden; infolge der zahlreichen Muskeln und Sehnen gibt man indes der Verwendung zu Ragouts und gedämpften Gerichten den Vorzug.

h) Rippen. Für ihre Verarbeitung gilt dasselbe, was unter d) und f) gesagt wurde.

i) Hals, siehe unter d), f), h).

k) Blatt, Schaufel. Dieser Teil ist für einen kleineren Haushalt als Ersatz für die Keule sehr geeignet; die Schaufel wird ausgelöst, das Fleisch gerollt und wie die Keule verwendet.

l) Nieren. Sie werden in dünne Scheiben geschnitten, in Butter und Zwiebel gedämpft, gekocht, auch zu Suppeneinlage verwendet.

m) Lendchen erhält man nur bei Verarbeitung des Nierenstückes; sie werden wie Kotelette oder Schnitzel (Steaks) bereitet.

n) Lunge, Herz, Leber sind von Schafen besonders gut. Sie werden haschéeartig wie Kalbsbeuschel zubereitet.

4. Das Lamm.

a) Hinterviertel. Es wird in Butter oder gespickt gebraten. Auch ausgebeint und gefüllt; auch vorher auf Wildart mit Gewürzen eingerieben und abgelagert ist es beliebt. Davon geschnittene Schnitzel werden in heißer Butter gebacken.

b) Brust. Sie wird gebraten, gedämpft und zu Ragouts und Stews verarbeitet.

c) Vorderviertel oder Bug und Schulterstück. Diese Stücke gelten als besonders wohlschmeckend. Sie werden hauptsächlich gebraten, seltener gedämpft oder zerteilt herausgebacken.

d) Rücken. Er gilt ganz gebraten als Delikatesse, wird auch wildbretartig zubereitet. Zerteilt wird er als Kotelette gebraten und gebacken verwendet.

e) Kopf. Er wird gesäubert und im Ganzen oder auch ausgebeint gebacken, gedünstet, gefüllt und als Ragout verwendet.

f) Gekröse. Gehackt und haschee- oder beuschelartig gekocht ist es sehr beliebt.

Verwertung der Kleintierarten.

Liebe Hausfrauen!

Das Töten der großen Schlachttiere nimmt euch der Fleischer ab, der Jäger liefert euch das getötete Wild; aber das Schlachten von Kleintieren, Geflügel und Fischen, das Töten von Schaltieren ist vielfach in eure Hand gegeben.

Seid barmherzig und bereitet ihnen nach vorheriger Betäubung einen raschen, sicheren Tod!

Ich lasse hier die Vorschriften des „Deutschen Tierschutzvereins“ abdrucken, um euch damit zuverlässige Anweisung zu geben, wie dies am besten geschieht.

Weisungen des Deutschen Tierschutzvereins.

Um das Schlachten in den Haushaltungen nicht zur Tierquälerei ausarten zu lassen, ist vor allem notwendig, daß die Werkzeuge (Messer, Hackmesser, Beil) scharf geschliffen und gut im Stande sind.

Geflügel. Man betäube Geflügel durch einen kräftigen Schlag auf den Kopf, schlage dann mit einem Hackmesser oder Beil den Kopf ab oder durchschneide mit scharfem Messer den Hals. Soll der Kopf (wie bei Gänsen) am Rumpfe bleiben, so durchsticht man, nach vorangegangenem wuchtigen Betäubungsschlag, den ersten Halswirbel hinter dem Kopfe mit einem spitzen Messer.

Fische. Man läßt sie am besten gleich vom Verkäufer töten. — Lebend nie im Netz oder Korb, sondern nur im Wassergefäß nach Hause tragen! Man betäubt den Fisch durch einen kräftigen Schlag auf den Kopf und durchschneidet dann den Hals, dann erst schuppen und ausnehmen! Aale greift man dabei mittels eines trockenen Tuches. Nicht lebend in Salz legen!

Krebse, Hummern und Krabben werden in ein auf dem Feuer stehendes Gefäß voll siedenden Salzwassers geworfen und durch den Deckel unter Wasser gehalten. Nicht zuviel Tiere zugleich, da sich dann das Wasser zu schnell abkühlt! Nie langsam kochen! Sind die Tiere getötet, dann erst den Darm ausreißen!

Kaninchen und Spanferkel. Mit der einen Hand an den Hinterläufen hochheben, mit einem Stock kräftig hinter die Ohren auf das Hinterhaupt schlagen, dann die Halsadern durchschneiden, oder mit einem scharfen, spitzen, langen Messer knapp unter dem Halse zwischen den Vorderbeinen einstechen, einen langen Stich ins Herz machen!

Sterbenden, abgestochenen Tieren ist der Kopf hochzuhalten, daß er schneller ausblutet und kein Bewußtsein zurückkehrt.

Ziegenlamm (Geiß, Zicklein, Kitzlein).

Für die Zurichtung, das Fellabziehen und das Zerlegen, gilt alles über den Hasen gesagte (siehe dort), nur daß das Ziegenlamm nicht gehäutet wird. Es stellt einen der allerfeinsten Braten dar und ist namentlich gespickt eine Delikatesse, die heute noch nicht teuer ist. Werden Rücken und Keulen allein gebraten, so bäckt man die Plötzen oder Vorderviertel mit den Rippenstücken, schlägt den Hals längs durch und gewinnt so zwei weitere Backstücke. Das Gekröse sowie der Kopf werden wie beim Kalbshaschee oder Kalbsbeuschel gekocht. Ziegenlamm gekocht, ist weniger empfehlenswert. Als Bereitungsweise gilt das bei „Curry" unter Kaninchen gesagte.

Spanferkel.

Spanferkelbraten. Nach dem Töten und Ausbluten wird es, wie im Modellalbum „Das Schlachtschwein" angegeben ist, mit Kolophonium überbrüht, gestreift und ebenso durch Abkratzen mit einem Messer gereinigt, aufgeschnitten und ausgeweidet; die Augen werden ausgestochen und Hals und Nasen- und Ohrengänge mit Salz ausgerieben, das Ferkel sauber gewaschen und

2 Minuten gewässert, mit einem Tuch ausgetrocknet, mit Salz und weißem Pfeffer ein- und ausgerieben (beliebig auch mit Kümmel und Majoran). Den Bauch füllt man oder füttert ihn mit gebuttertem, sauberem, weißem Papier aus und näht ihn zu. Zum Füllen bereitet man — je nach der Größe des Ferkels — folgende Masse: Lunge, Herz, Leber werden durch die feine Scheibe der Maschine getrieben und mit 2 abgeriebenen, eingeweichten Semmeln (siehe Vorkenntnisse), Salz und einer kleinen Prise Muskat abgerührt; 3 Eier und beliebig 1 oder 2 deutsche Trüffeln werden kleingewürfelt dazugegeben und das Ganze eingefüllt. Bratfertig macht man das Ferkel, indem man die Beine in liegende Stellung bringt und auch das Schwänzchen geringelt am Körper befestigt. Es wird mit 250 g (25 deka) Butter gebraten. Bemerkung: Man kann Spanferkel auch mit Kastanien oder mit Mandelfülle (siehe „Kochlexikon") braten. In Bayern wird es während des Bratens mit heißem Bier, in dem Butter aufgelöst ist, überpinselt, in Österreich mit geschmolzenem Speck. Während des Bratens muß man durch das Überpinseln jegliche Blasenbildungen auf der Haut zu verhüten suchen, damit das Ferkel ringsum eine gleichmäßige, goldgelbe Farbe erhält. Spanferkel darf man nicht ablagern lassen, sie müssen frisch geschlachtet verbraucht werden.

Das Kaninchen.

Auch in den deutschen Landen beginnt man jetzt das gute Kaninchenfleisch zu schätzen, und einzelne Großstädte haben schon Kaninchenfarmen unter städtischer Regie eingerichtet, um den Lebensmittelmarkt mit diesem billigen, guten Fleisch zu versorgen. Das Kaninchen ist ein Verwandter des Hasen, nur etwas kleiner als dieser; man unterscheidet zahme und wilde Kaninchen. Letzteres ist kleiner und weniger wohlschmeckend als das zahme, was man bei der Zubereitung dadurch ausgleicht, daß man es pikanter macht. Das Zurechtmachen sowie die Art des Anrichtens hat vieles mit der des Hasen gemein. Soll das Blut zu Kaninchenpfeffer verwendet werden, so fängt man es in einer Schale mit Essig auf. Das Fell wird am besten sofort nach der Tötung abgezogen und dies geschieht wie beim Hasen beschrieben (Fig. 51 bis 53), ebenso das Ausnehmen und das weitere Zurechtmachen. Vor dem Gebrauch läßt man dann das Fleisch an einem luftigen kühlen Ort 4 bis 5 Tage hängen. Junge fette Tiere benutzt man zu Braten, ältere zu Ragouts.

Kaninchenbraten. 5 Personen. Zutaten: 1 großes Kaninchen, 100 g (10 deka) Spickspeck, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 25 g (2 1/2 deka) Mehl, 1/10 Liter saure Sahne, 1/2 Liter Essig, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 8 Gewürzkörner, 8 Pfefferkörner, 8 Wacholderbeeren. Bratzeit: 30 bis 40 Minuten. Das Kaninchen wird wie der Hase zurechtgemacht (siehe Seite 108 und 109) aber nicht abgehäutet. Die Keulen und die Läufe werden vom Rücken getrennt und die Keulen noch in der Mitte voneinander getrennt, so daß man im ganzen 5 Stücke erhält. Dann legt man alles in eine große Schüssel, gießt den Essig und 1/4 Liter Wasser darüber; alles muß gut bedeckt sein, andernfalls muß man noch etwas Essig und Wasser

TAFEL 5



Die praktische Einteilung der einzelnen Stücke von Kalbskeule und Schulter.

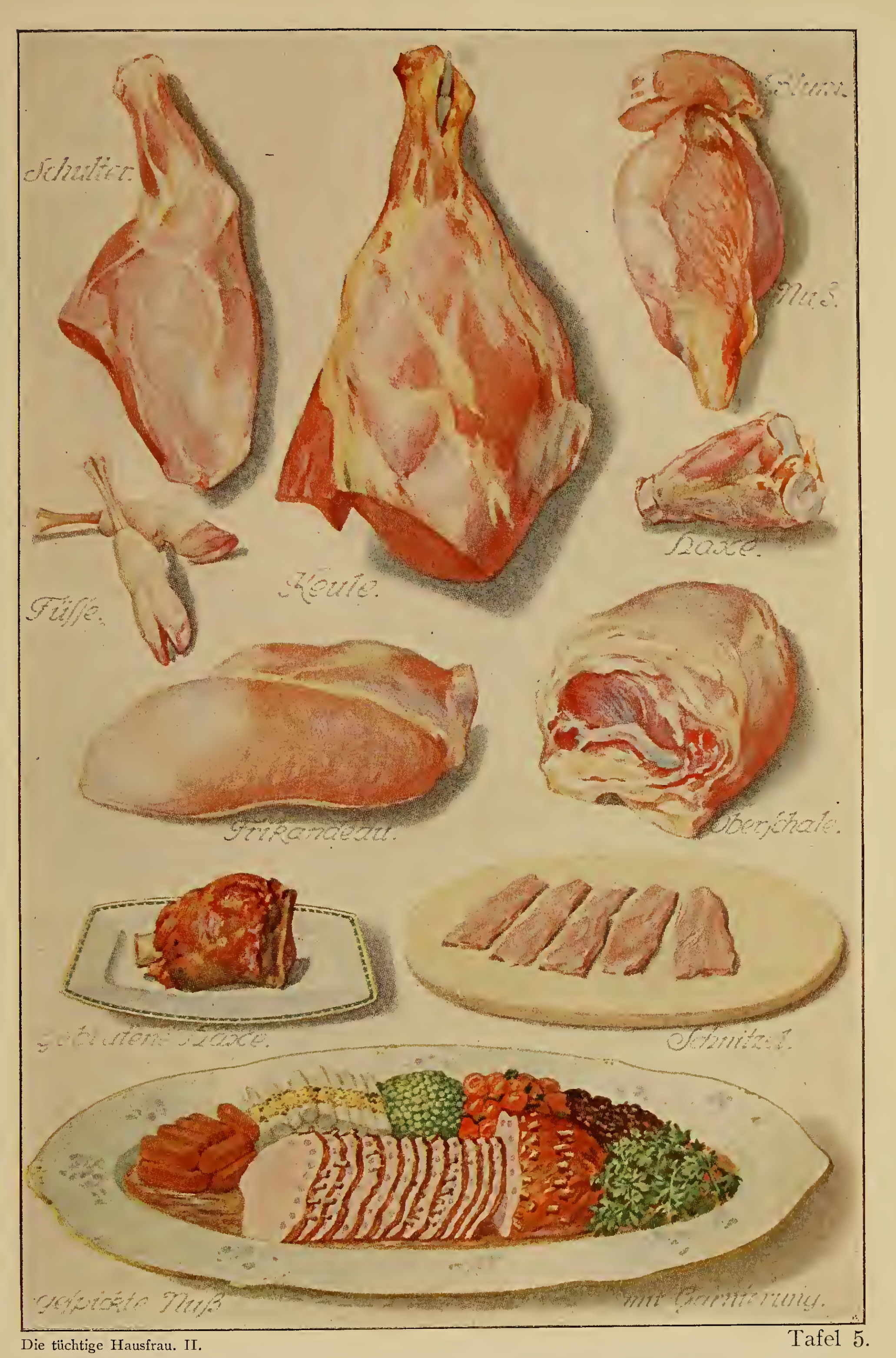
Kalbsschulter und Keule, Einteilung und Braten.

2 Minuten gewässert, mit einem Tuch ausgetrocknet, mit Salz und weißem Pfeffer ein- und ausgerieben (beliebig auch mit Kümmel und Majoran). Den Bauch füllt man oder füttert ihn mit gebuttertem, sauberem, weißem Papier aus und näht ihn zu. Zum Füllen bereitet man — je nach der Größe des Ferkels — folgende Masse: Lunge, Herz, Leber werden durch die feine Scheibe der Maschine getrieben und mit 2 [illegible] [illegible]nen, eingeweichten Semmeln (siehe Vorkenntnisse), Salz und einer [illegible] Muskat abgerührt; 3 Eier und beliebig 1 oder 2 deutsche Trüffeln werden kleingewürfelt dazugegeben und das Ganze eingefüllt. Bratfertig macht man das Ferkel, indem man die Beine in liegende Stellung bringt und nach das Schwänzchen geringelt am Körper befestigt. Es wird mit 250 g (25 deka) Butter gebraten. Bemerkung: Man kann Spanferkel auch mit Kastanien oder mit Mandeln (siehe „Kochlexikon") braten. In Bayern wird es während des Bratens mit heißem Bier, in dem Butter aufgelöst ist, überpinselt, in Österreich mit geschmolzenem Speck. Während des Bratens muß man durch das Überpinseln jegliche Blasenbildungen auf der Haut zu verhüten suchen, damit das Ferkel ringsum eine gleichmäßige, goldgelbe Farbe erhält. Spanferkel darf man nicht ablagern lassen, sie müssen frisch geschlachtet verwendet werden.

Das Kaninchen.

Auch in den deutschen Landen beginnt man jetzt das gute Kaninchenfleisch zu schätzen, und einzelne Großstädte haben schon Kaninchenfarmen unter städtischer Regie eingerichtet, um den Lebensmittelmarkt mit diesem billigen, guten Fleisch zu versorgen. Das Kaninchen ist ein Verwandter des Hasen, nur etwas kleiner als dieser; man unterscheidet zahme und wilde Kaninchen. Letzteres ist kleiner und weniger wohlschmeckend als das zahme, was man bei der Zubereitung dadurch ausgleicht, daß man es pikanter macht. Das Zurechtmachen sowie die Art des Anrichtens hat vieles mit der des Hasen gemein. Soll das Blut zu Kaninchenpfeffer verwendet werden, so fängt man es in einer [illegible] mit Essig auf. Das Fell wird am besten sofort nach der Tötung abgezogen und [illegible] geschieht wie beim Hasen beschrieben (S. [illegible] bis 53), ebenso das Ausnehmen und das weitere Zurechtmachen. Vor dem Gebrauch läßt man dann das Fleisch an einem luftigen kühlen Ort [illegible] bis 5 Tage hängen. Junge fette Tiere benutzt man zu Braten, ältere zu Ragouts.

Kaninchenbraten. 5 Personen. Zutaten: 1 großes Kaninchen, 100 g (10 deka) Spickspeck, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 25 g (2 1/2 deka) Mehl, 1/10 Liter saure Sahne, 1/2 Liter Essig, [illegible] Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 8 Gewürzkörner, 8 Pfefferkörner, 8 Wacholderbeeren. Bratzeit: 30 bis 40 Minuten. Das Kaninchen wird wie der Hase zurechtgemacht (siehe S. [illegible] und 109) aber nicht abgehäutet. Die Keulen und die [illegible] [illegible] [illegible] und die Keulen noch in der Mitte voneinander getrennt, [illegible] man im ganzen [illegible] Stücke erhält. Dann legt man alles in eine große Schüssel, gießt den Essig und 1/4 Liter Wasser darüber; alles muß gut bedeckt sein, andernfalls muß man noch etwas Essig und Wasser



Tafel 5.

Kalbsschulter und Keule, Einteilung und Braten.

Original u. Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



zugeben. Dann gibt man die Zwiebelscheiben und das Gewürz dazu und läßt das Fleisch in dieser Beize (Marinade) liegen, die aber beliebig auch vorher im Ganzen aufgekocht werden kann. Zum Braten wird das Fleisch dann abgetrocknet, vorsichtig abgehäutet und wie ein Hase gespickt (siehe Tafel 9). Im heißen Bratofen läßt man in einer passenden Bratpfanne die Butter heiß werden und legt das leicht gesalzene Fleisch mit der ansehnlicheren Seite zu unterst hinein. Nach Verlauf von 10 Minuten zieht man die Pfanne vor, dreht das Fleisch, das unterdessen auf der unteren Seite braun geworden ist, mit der Gabel vorsichtig um und begießt es dann fleißig, ohne aber weitere Flüssigkeit zuzugießen. Die Läufe werden in ungefähr 20 Minuten, der Rücken in 20 bis 30 Minuten und die Keulen in 30 bis 40 Minuten fertig sein und immer gleich herausgenommen. Das Fleisch darf nicht zu sehr durchgebraten, aber auch nicht blutig sein. Zuletzt wird das Mehl in die Pfanne gegeben, mit der Bratbutter verrührt, ungefähr 3/10 Liter heiße Fleischbrühe oder Wasser sowie die saure Sahne dazugegeben, alles glatt gequirlt und in der Pfanne gut verkocht. Dann schlägt man die Sauce durch und schmeckt sie mit etwas Zitronensaft und Maggi's Würze ab. Das Kaninchen wird wie Hasenbraten zerteilt und angerichtet und mit etwas grünem Salat oder Petersilie und Zitronenscheiben garniert. Beilagen: Rotkohl, Teltower Rübchen, Apfelmus, Salat. Resteverwertung: Zu Kaninchenragout oder Pfeffer. Bemerkung: Das Marinieren des Fleisches kann auch unterbleiben. Ältere Tiere brät man wie beschrieben an und dämpft sie dann in der Sauce weich.

Curry von Kaninchenfleisch. 5 Personen. Zutaten: 1 Kaninchen, 80 g (8 deka) Butter, 1 Zwiebel, 50 g (5 deka) Mehl, 1/2 Liter Fleischbrühe, 1 Teelöffel Currypulver. Bratzeit: 20 bis 25 Minuten. Das Kaninchen wird sauber zurechtgemacht und abgehäutet, dann durchwegs in 4 bis 5 cm große Stücke zerteilt, die man in der Butter gar brät. Dann nimmt man sie heraus, gibt die Zwiebelwürfel, Curry und das Mehl in die Butter, läßt alles einen Augenblick schwitzen, füllt mit der Fleischbrühe auf, quirlt die Sauce glatt und läßt sie 20 Minuten kochen. Dann schmeckt man sie gut ab, läßt das Fleisch 20 Minuten darin ziehen, aber nicht kochen. — Das Curry wird auf einer tiefen Schüssel angerichtet, mit der Sauce übergossen und mit gekochtem Reis, der recht schön trocken und körnig sein soll, zu Tisch gegeben.

Das Wildbret und die Verwendung der einzelnen Stücke.

Hirsch, Damhirsch, Reh und Gemse werden am besten 6 bis 8 Tage nach dem Abschießen ausgeschlachtet und zerlegt. Das Abziehen geschieht nach denselben Regeln wie beim Hasen (siehe dort).

Nach Entfernung der Decke (Fell) trennt man zuerst die beiden Blätter, dann Brust- und Bauchlappen vom Körper, durchsägt an den Hüftknochen das Rückgrat, hackt Hals und Kopf ab und schneidet die zusammenhängenden Keulen auseinander. Zur Verwendung liegen nun 1 Rücken, 2 Keulen, 2 Blätter, Lappen und Hals bereit. Der Kopf wird, da meistens durch Heraussägen des

Geweihes das Gehirn fehlt, nach Ausschneiden der Zunge beseitigt. Bei dem oben genannten Wildbret ist die Verwendung der einzelnen Teile die gleiche, nämlich Rücken, Keulen, Schlegel oder Vorderkeulen werden gebraten, die übrigen Stücke werden gekocht oder zu Ragout gemacht.

Die Keulen von Hirsch und Dammwild werden wie eine Kalbskeule (siehe Tafel 5) in Frikandeaus geteilt, da sie als Ganzes zu groß sind. Die einzelnen Teile werden wie Reh- und Gemskeule behandelt, d. h. nach einigen weiteren Tagen der Ablagerung gespickt und den gegebenen Vorschriften (siehe „Kochlexikon") gemäß gebraten. Auch kann man nach Belieben dieses Fleisch 6 bis 10 Tage in Beize oder Buttermilch legen, was beim Koch- und Ragoutfleisch, Brust und Hals, zu empfehlen ist.

Wildbeize. Je nach der Größe der zu beizenden Fleischstücke bemißt man die zu kochende Beize. Sie muß über dem Fleisch stehen, doch ohne daß man zuviel Flüssigkeit verwendet. Es ist daher am besten, die Knochen aus dem zu beizenden Fleischstück auszulösen, dieses abzuhäuten und in einen Stein- oder irdenen Topf hineinzudrücken (in Emaille- oder Blechgefäßen darf nie gebeizt werden) und mit der Beize, die mindestens 1 cm hoch darüber stehen muß, zu übergießen. Man mißt dazu halb Essig, halb Wasser ab und kocht sie mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, Pfeffer- und Gewürzkörnern sowie auch 4 oder 5 Wacholderbeeren (nicht mehr), oder man fügt der Beize, nachdem sie gekocht ist, an Stelle der Wacholderbeeren einige Tannenspitzen zu. Beizen dürfen nicht gesalzen werden. In gleicher Weise kann man die Beize auch ungekocht verwenden, doch gibt gekochte feineren Geschmack. Verfeinert werden die Beizen durch die Zugabe von Rot- oder Weißwein. Es kann indes auch trocken gebeizt werden. Die Trockenbeize besteht im Einreiben von Wildfleisch mit gestoßenen Wacholderbeeren; sie wird besonders gern bei Rehfleisch angewendet. Die Zähigkeit des Fleisches entscheidet über die Zeitdauer der Beize. So wird Renntier-, Hirsch- und Dammwild, sowie Auer- und Birkhahn bis zu 8 bis 10 Tagen gebeizt, anderes Wildbret entsprechend kürzer.

Das Fleisch des Wildes ist im Herbst von bester Qualität, während es im Frühjahr, namentlich das der männlichen Tiere, oft nicht zu genießen ist, weil ihm da ein unvertilgbarer Bockgeruch anhaftet. Beim Gemswild sei man darauf bedacht, nur höchstens 1½ jährige Tiere zu verwenden, da sich durch ihre Kletterkünste die Muskulatur sehr zum Nachteil eines zarten Fleisches entwickelt. Das Fleisch junger Tiere ist dagegen von vorzüglicher Qualität. Gemse- und Rehrücken unterliegen derselben Bereitung und kommen entweder ganz als Braten oder, lang durchgehackt, als Koteletten zur Verwendung. Von Hirsch- und Dammwild werden schon in den Wildhandlungen die Rückenfilets fast ausnahmslos vom Knochen gelöst und pfundweise verkauft; sie ergeben zu Schnitzel geschnitten und schnell gebraten (sautiert) eine saftige, wohlschmeckende Gemüsebeilage. Von den Eingeweiden der genannten Wildarten gelangen nur höchst selten einige Stücke in die Küche der Käufer, da der Schütze ein alleiniges

Anrecht darauf hat. Den Hauptwert hat die Leber, die aber noch mehr als die der Schlachttiere vor zu langem Stehen bzw. vor nicht sachgemäßer Zubereitung geschützt werden muß, weil das überaus aromatische Fleisch sehr leicht trocken wird. Die Lunge und die Nieren, sowie die Milz, werden mit zu braunem Ragout verarbeitet, oder man bereitet (ohne Milz und Nieren) mit etwas Schweinefleisch eine Farce daraus zum Füllen der Brust, die dann recht langsam gebraten wird.

Auch das Wildschwein erscheint heute im Winter vom November ab allgemeiner in der Küche. Das Fleisch ist nur von 1 bis 2 jährigen Tieren, Keilern und Bachen, gut. Der gekochte Kopf ist eines der großen Festgerichte für 30 bis 40 Personen ausreichend, da er entweder, nachdem er ausgebeint wurde, mit Fülle oder mit schierem Schulterfleisch gestopft wird. Man zerlegt das Tier in Kamm, Rippespeer, Rücken oder Koteletten, Keulen und Bug oder Schlegel; diese als Bratstücke. Brust und Bauch werden mit Hagebutten gekocht und zu pikantem, sehr wohlschmeckendem Pfeffer eingemacht. Sie sind wie alles Kochwild heute ein ziemlich wohlfeiles Gericht. Als Delikatesse gilt der Frischling; das ganz junge Wildschwein wird wie der Hase ganz gebraten oder gebeizt und gedämpft; wenn es aber etwas größer ist, wird es zerlegt, die Stücke als Rücken und Keulen gebraten und die übrigen Stücke geschmort. Der Frischling kommt in der originellen Art, wie ihn Tafel 9 zeigt, zum Verkauf.

Hirsch- oder Rehrücken. 10 Personen. Zutaten: 1 Rehrücken, 125 g (1/8 Kilo) Spickspeck, 150 g (15 deka) Butter. Bratzeit: 1 1/2 Stunden. Die Rippen werden passend abgeschlagen, daß der Rücken passend flach, aber doch nicht zu flach wird, dann spickt man ihn, wie auf Tafel 9 dargestellt, salzt ihn, legt ihn in die heiße Butter und läßt ihn ringsum anbraten. Unter fleißigem Begießen mit der Sauce und unter erforderlichem Zugießen von heißem Wasser oder Brühe, die auch aus Fleischextrakt oder Bouillonwürfeln hergestellt sein kann, läßt man den Braten gar werden. Er wird in schräge Scheiben zerlegt, auf den Knochen wieder zusammengesetzt und mit Sauce übergossen. Bemerkung: Die angegebene Art ist beliebt geworden, weil man jetzt danach trachtet, den Eigengeschmack feiner Gerichte besonders hervortreten zu lassen. Andere Behandlungen sind folgende: Der gehäutete Rehrücken wird am Tage vorher mehrmals mit feinem Öl überstrichen, was ihn besonders zart macht; man kann ihn auch nach Belieben danach mit etwas Zitronensaft beträufeln. Ferner wird er auch wie der Hase nach Alt-Wiener Art (siehe „Kochlexikon") mit Suppengrün zugesetzt. Das hier oben gegebene Rezept wird sehr verbessert, wenn man der Sauce in der letzten Viertelstunde 1/4 Liter saure Sahne zugibt und diese mitbräunen läßt.

Hirsch- oder Rehkeule, gebraten. 10 Personen. Zutaten: 1 Rehkeule, 200 g (20 deka) Butter. Die Keule wird gehäutet, gespickt (siehe Tafel 9), gesalzen und in der siedenden Butter ringsum angebraten und unter fleißigem Begießen sowie erforderlichem Zugießen von etwas kochendem Wasser oder fetter

saurer Sahne saftig gebraten. Das losgelöste Angebratene kann noch mit ein wenig Wasser oder Brühe aufgekocht und zur übrigen Sauce durchgegossen werden. Die Keule wird zu den Frikandeaus quer aufgeschnitten und der Knochen mit einer Papiermanschette geziert. Beilagen: Selleriesalat, Preißelbeeren, alle feinen Gemüse; feiner Dünstkohl. Bemerkung: Die Keule kann auch wie oben angegeben gebeizt werden. Ihrer Abhäutung ist besondere Sorgfalt zu widmen, damit das Fleisch nicht zu sehr verletzt wird, weil es sich sonst trocken brät. Auch das öftere Bestreichen der gehäuteten Keule mit feinem Öl am Tage vorher macht das Fleisch sehr mürbe und fein.

Kochwild. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kochwild vom Reh oder Hirsch (Brust oder Hals, Dünnung), 1 Glas Rotwein, 120 g (12 deka) fette dunkle Einbrenne, Suppengrün, gestoßenes Gewürz, 20 Pfeffer-, 15 Pimentkörner, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 8 Stück Wacholderbeeren, die Schale von 1/2 Zitrone, 3 Eßlöffel Essig, 3 große Eßlöffel Preißelbeeren mit Saft, 1 große in Scheiben geschnittene Zwiebel, Zuckerfarbe. Kochzeit: 2 bis 2 1/2 Stunden. Kochkistengericht: 35 Minuten ankochen. Das Fleisch wird mit kaltem Wasser mit Suppengrün und sämtlichen Gewürzen aufgesetzt und weichgekocht, zuletzt mit Essig und Zitronensaft abgeschärft und eingebrannt, gefärbt, mit dem Eingekochten vermischt und gargekocht. Beim Anrichten werden die Fleischstücke in eine Ragoutschüssel gehäuft, von der durchgeschlagenen Sauce etwas darübergefüllt und der Rand mit Spätzle oder Nudelbuketts verziert (siehe Entenragout Tafel 10) und die Sauce nebenher gereicht. Beilagen: Ausgebackene Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln, Sauerkohl, alle Mehlknödelarten. Bemerkung: Man kann auch Speckschwarten, Schinkenreste und Räucherspeck mitkochen. Auf diese Weise lassen sich Vorderhase, Wildkaninchen und jedes andere Wildfleisch, von dem es Ragoutstücke gibt, gut zubereiten.

Gemskeule und Gemsrücken, siehe Rehkeule und Rehrücken.

Renntier wird wie Hirsch- und Rehbraten behandelt und zubereitet. Der Rücken und die Keulen sind bei jungen Tieren äußerst wohlschmeckend. Das Fleisch wird gekocht, gebraten, eingesalzen und geräuchert genossen. Beim Einkauf sehe man darauf, daß das Fleisch fett und feinfaserig ist und daß es keinen üblen Geruch hat. Renntierzunge und Renntiermark gelten als besondere Delikatessen.

Zurichten von Schlachtfleisch und größerem Wildbret.

Bei den Schlachtstücken pflegt uns der Metzger oder Fleischer die Zurichtung insofern abzunehmen, als er uns das verlangte Fleisch zurechthackt, Koteletteстücke einkerbt und Knochen zerschlägt oder zersägt. Kaufen wir indes durch Versand oder sonst welchen Bezug das Fleisch in größeren Stücken, so haben wir das Zerteilen selber vorzunehmen. Wie das zu geschehen hat, darüber geben die schraffierten Linien auf unseren Schutztafeln zuverlässige Anleitung, wobei zu bemerken ist, daß die Erläuterungstafeln 3, 4 und 5, „Rind und Kalb“ für Hirsche, Damwild und

Renntierstücke, je nach der Größe des betreffenden Wildes, maßgebend werden, während die Tafel 6, „Der Hammel", für Reh- bzw. Gemsstücke zu beachten ist. Zu allen Fleischzerteilungsarbeiten brauchen wir 1. ein spitzes, kleines Tranchiermesser (die französischen Küchenmesser sind auch heute noch immer die besten), wie etwa Fig. 33, 2. ein großes Tranchiermesser oder Schlagmesser, Fig. 36 (seine Anschaffung ist sehr zu empfehlen), oder das ihm verwandte runde, kurze Auslösemesser Fig. 31. Auch die Knochensäge Fig. 35 ist zur Fleischteilung meistens unentbehrlich, sowie ein Küchenbeil, Fig. 32, mit dem Frauen allerdings selten umzugehen wissen. Unentbehrlich ist auch ein Hackklotz mit Deckel, Fig. 34 (der hie und da mit einer Ziehklinge gesäubert werden muß) und ein Fleischklopfer, von dem unter Fig. 37 eine praktische Form gezeigt ist. Die Zurichtung von Fleischstücken verlangt, daß bei allen Braten alle deckenden Hautschichten, Sehnen und Zwischenhäute tunlichst entfernt werden. Dies geschieht auf sparsame Weise, wenn wir das Ende der Haut loslösen und mit dem Messer das Fleisch herunterdrücken oder abschaben. Schneiden ist nur zulässig, wo das Fleischstück geformt werden soll (Schmorstücke vom Rind, Schierstücke vom Kalb) oder eine praktische Verwendung der Abschnitzel möglich wird. Sind durch das Häuten Fleischteile unvorteilhaft getrennt worden, so bindet oder dressiert man sie mit Dressiernadeln oder man zieht lange Spickfäden von festem Speck hinein. — Sind Fleischstücke zu entbeinen, so geschehe es mit einem einzigen Schnitt so (Fig. 46), daß das Fleisch nicht in mehrere Teile zerlegt und dadurch entwertet wird, weil es sonst beim Braten austrocknet, schrumpft oder zerkocht. Wenn sich meine Leserinnen die Röntgentafel des Modellschlacht-

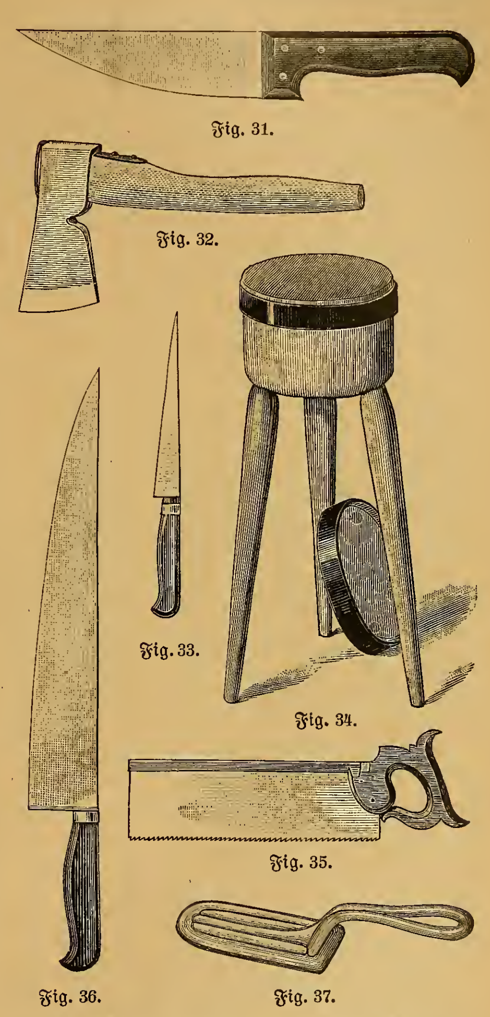


Fig. 31. Knochenauslösemesser. Fig. 32. Küchenbeil. Fig. 33. Tranchier- und Spickmesser. Fig. 34. Praktischer Hackklotz. Fig. 35. Küchensäge zum Knochenzerteilen. Fig. 36. Zerlegmesser für große Fleischstücke. Fig. 37. Praktischer Fleischklopfer.

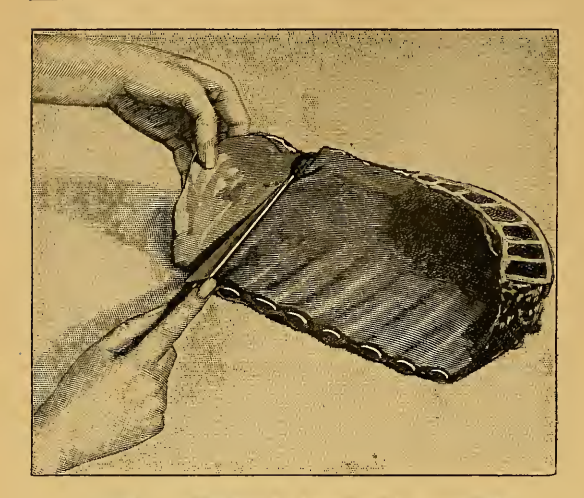


Fig. 38. Die Kalbsbrust; Ablösen des Zwerchfelles.

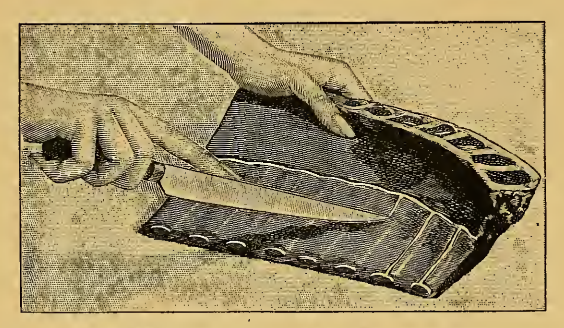


Fig. 39. Durchschneiden und Einritzen der Rippenhaut.

schweins genau betrachten, so werden sie sehen, wo die Knochen (die Skelette der Fleischtiere sind alle gleich) liegen, und daß sich diese auch beim Einkauf nicht durchaus vermeiden lassen. Am wichtigsten wird die saubere Auslösung des Schlußknochens (Fig. 46) bei den Keulenstücken sowie die des Blattes beim Bug oder den Vorderschenkeln. Eine interessante Küchenarbeit ist die Auslösung einer Kalbsbrust, die von den Hausfrauen auf dem Lande und in kleinen Städten oft gemacht werden muß. Wir zeigen sie der Reihe nach unter Fig. 38 bis 45, denen kaum noch ein Wort der Erklärung hinzuzufügen ist; das „Kochlexikon" bringt dann die Kalbsbrustrezepte und die Füllen (Farcen). Das Ausschneiden von Schnitzelfleisch jeder Art geschehe gegen die Faser. Koteletten kann man durch geschickte Einteilung beliebig dünn schneiden, ein Rippenknochen hat nur dann

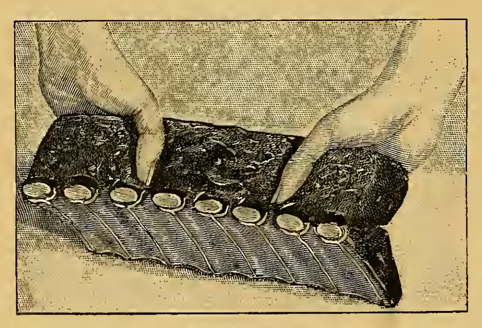


Fig. 40. Das Ausbrechen der Rippen.

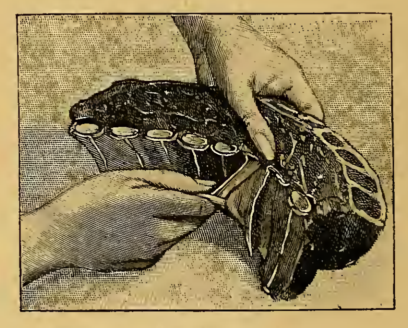
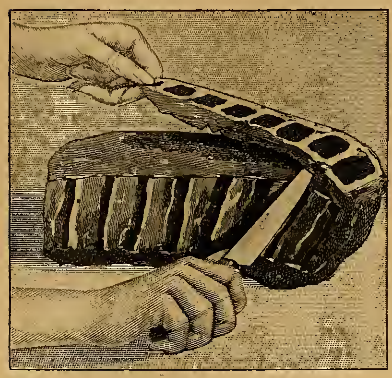


Fig. 41. Das Ausziehen der Rippen.

immer daran zu sein, wenn sie als „Rippchen" gereicht werden. Als solche erhalten sie auch meistens die auf Fig. 47 gezeigte Zurichtung. Die Knochen-



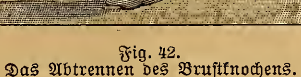


Fig. 42.
Das Abtrennen des Brustknochens.



Fig. 43.
Die Bildung der Tasche für die Füllung.

haut wird ringsum durchschnitten und das Fleischende herabgeschabt, es findet zu Saucenverbesserung durch Ausbraten Verwendung. Koteletteſtücke haben durch Beschneiden oder gänzliches Fettabtrennen eine gefällige Form zu erhalten. Für die Festtafel verziert man die Rippenenden mit kleinen Papiermanschetten (vergleiche auch Tafel 4, 5, 6 und 9). Das Fett ist überall da abzuschneiden, wo es nicht gewünscht wird. So löst man bei Hammel- und Lammrücken, bei Roastbeef und Hochrippen und auch beim Kalbsrücken nach Erfordernis die sogenannte Decke ab. — **Schiere Stücke**, wie Rouladenfleisch, werden geschnitten, die Stücke fein geklopft, mit der Speckfülle belegt, zusammengerollt und zierlich dreimal gebunden (Fig. 48 und 49), was appetitlicher, praktischer und sparsamer ist, als das übliche Umwickeln mit 1 m langem Faden. Dem Zurichten folgt dann unter Umständen noch Spicken mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch; für die letzteren Verfahren wird die auf Fig. 26 und 27 gezeigte Behandlung angewendet. — Alle kleinen Fleischabfälle lassen sich zum Auskochen in Suppen und Saucen, größere zu Hackfleisch, noch ausgiebigere zu Gulyas und Stews verwenden. Alle Knochen ergeben Suppen, oder der aus ihnen herausgekochte Sud kann als Zuguß zu Bratensaucen oder

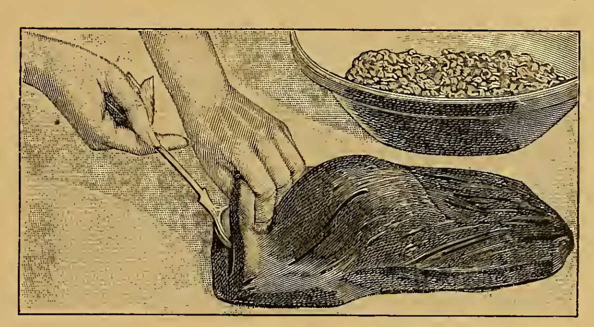


Fig. 44. Beim Füllen der Kalbsbrust streicht man stets mit dem Fleisch den Löffel aus.



Fig. 45. Die mit einem Dressierspießchen verschlossene Kalbsbrust.

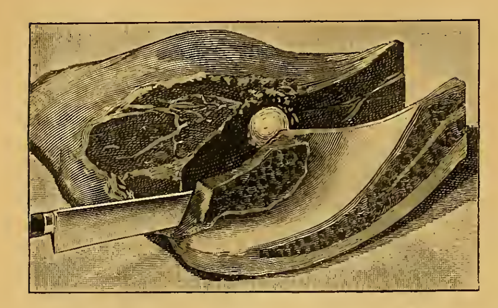


Fig. 46. Auslösen des Schlußknochens und der Schaufel bei großen Fleischstücken.

zu Ragouts verbraucht werden; sie werden stets zweimal ausgekocht eventuell mit neuen Zutaten (Wurzelwerk, Suppengrün), wodurch man noch eine gute Brühe auch zur Verlängerung von Suppen, Saucen und Ragouts erhält. Ähnliches gilt von ausgekochten Fettresten und Schwarten. Die Zurichtung der Köpfe besteht in vorherigem Entfernen vom Schlund und dem Schleim aus Rachen, Nasen- und Ohrenhöhlungen durch Ausreiben mit Salz und Spülen, Augenausstechen und Ohrenabschneiden; darauf werden sie, um das Fleisch abgelöst weiter zu verwenden, überbrüht und gekocht, wenn nicht ein Ausbeinen in rohem Zustande erforderlich wird. Auf den Kalbskopf wird besondere Sorgfalt verwendet; er ist ein sehr geschätztes Stück, das als große Delikatesse gilt und auf die mannigfachste Weise vorgerichtet werden kann, auch wird er zur Herstellung von Fleischsülzen verwendet, denen er besondere Feinheit verleiht. Rezept siehe „Kochlexikon". Gekröse wird im Schlund entschleimt; Herz, Leber, Lunge werden nach erforderlichem Einlegen in Milch

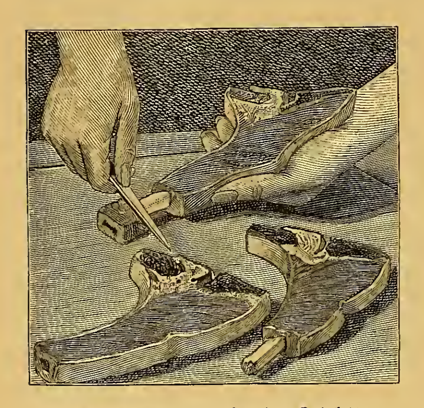


Fig. 47. Bratfertigmachen der Koteletten.

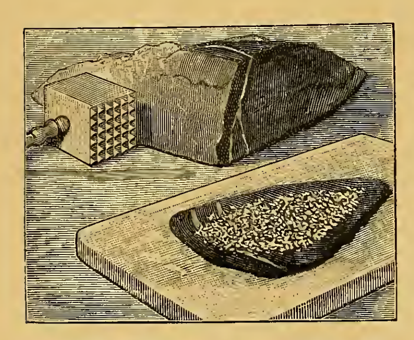


Fig. 48. Die Zubereitung von Rouladen.

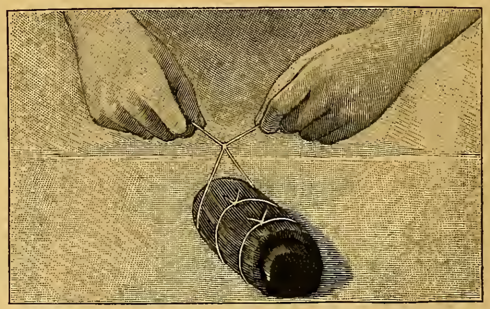


Fig. 49. Rouladen werden 3 bis 4 mal gebunden.

oder Wasser beliebig verarbeitet. Eine besondere Behandlung verlangen da nur die Nieren, die aufgeschnitten werden und deren Harnstränge recht pünktlich in der Weise entfernt werden müssen, wie es uns Fig. 50 aufs anschaulichste zeigt.

Die Zurichtung und Bereitung des Hasen.

Da der Hase in der Zurichtung für alle Kleintiere, sogar auch für das kleine Wildschwein das Vorbild ist, wird ihm hier ein besonderer Abschnitt gewidmet. Beim Kauf überzeugen wir uns nach der „Pfotenprobe" (an einer quer gehaltenen Vorderpfote hochheben; bricht sie unter der Last des Körpers entzwei, so ist der Hase jung) oder der „Löffelprobe" (Tafel 1), wo der Schuß sitzt, denn ein in den Rücken geschossener Hase ist minderwertig, er muß zum mindesten billiger als seine wohlgetroffenen Kollegen (Bauchschuß) sein. Das über das Abziehen des Felles zu Sagende gilt für alles Wild sowie auch für Kaninchen, Geiß und Junglamm. Da der im Fell gekaufte Hase preiswerter zu sein pflegt als der vom Wildhändler bezogene, fertige, gespickte Hasenbraten, so ist das Abziehen immer noch im Gebrauch — von Jagdbeute und Geschenken vom Land her gar nicht zu reden. Zuerst wird am Hinterlauf ein Schnitt zwischen Knochen und Sehnen gemacht, damit man den Hasen an einem kräftigen Nagel aufhängen kann. Dann fährt man im Schenkel vorsichtig mit dem Messer zwischen Haut und Fleisch, schafft einen Schlitz, drückt die Hand hinein und sucht mit dem Mittelfingerknöchel vorsichtig die Haut abzudrücken; an den Schenkeln muß das Messer, nötigenfalls der Messerrücken mithelfen, damit das Keulenfleisch nirgends beschädigt wird; um die Gelenke wird das Fell durch einen Querschnitt gelöst. Für Frauen, die nicht gerne lange mit hochgehobenen Armen arbeiten, ist es bequemer, zuerst das Fell um die vier Pfotengelenke einzuschneiden, danach in gleicher Weise die Hinterläufe auf dem Tisch abzuledern und darauf erst den Hasen aufzuhängen. Nun läßt sich das Fell mit Leichtigkeit, indem man mit beiden Händen zieht, über den Balg streifen (Fig. 52); nur hie und da, namentlich am Bauch, hilft das Messer vorsichtig nach. Am Kopf, der entweder am Fell gelassen und knapp über dem Hals durchgeschnitten oder vorher mit dem Messer noch leicht gelöst und mit einem Ruck bis zu den Ohren abgezogen wird (Fig. 53), werden dann noch die Ohren abgeschnitten. Das Fell läßt man bis zum Verkauf oder Gerben, die Innenseite nach außen, trocknen. Nach dem Abziehen weidet man den Hasen durch Bauchaufschlitzen und vorsichtiges Ausnehmen aus. Lunge, Herz und Leber (Galle vorsichtig austrennen! Fig. 78) werden abgelöst und eingewässert; Nieren und Fett bleiben beliebig darin. Der Hase wird mit Papier ausgerieben, da er des Wohlgeschmackes wegen heute nicht mehr soviel gewaschen wird wie früher, der Küchentisch mit Papier belegt, worauf

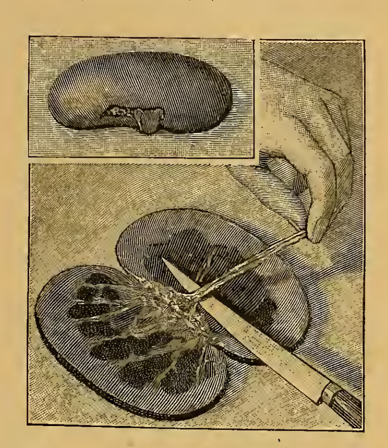


Fig. 50. Links oben: Schweinsniere. Unten: Das Auslösen der Harnstränge in der Schweinsniere.



Fig. 51. Das Abziehen des Hasen; Aufschneiden des Felles.

das übrige Zurechtmachen des Hasen auf einem Brett erfolgt. Man trennt die Vorderläufe, den Kopf und Hals soweit ab, daß der Hase die Gestalt von Fig. 54 erhält, dann schneidet man mit der Küchenschere nach Fig. 55 die Rippen ab sowie nach Fig. 56 das Band des Schenkelgelenkknochens durch, um die Hasenbeine einbiegen zu können, nötigenfalls sie zusammenzustecken oder zusammenzuspikken, wodurch sie saftiger bleiben. Eine Hauptsache des Zurichtens besteht in dem Aufschlagen und Auskratzen des Schlußknochens (Fig. 54); er enthält eine stinkende Materie, die den ganzen Braten verdürbe, falls diese Arbeit vergessen würde. Darauf erfolgt nach Fig. 16 das Häuten, wobei man mit dem Rücken beginnt. Ist der Hase gut abgelagert, so schneidet man mit einem scharfen spitzen Messer an beiden Rückgratseiten und dem Keulenansatz entlang, aber nur die Haut abtrennend, und versucht die Haut im ganzen abzulösen, was bei etwas Geschicklichkeit gelingt. Bei frischeren Hasen müssen dagegen die „sieben" Häute des Hasen in schmalen Streifen abgelöst werden. Beim Abhäuten der Keulen und Plötzen (Vorderläufchen) —



Fig. 52. Das Abziehen des Felles.

die meistens als besonders geschätzte Stücke mitgebraten werden — zieht man die Haut nach der Muskelrichtung ab; diese Stücke dürfen dabei nicht durch unnützes Hineinstechen beschädigt werden, da sie sonst beim Braten trocknen. Nun wäscht man den Hasen schnell, aber gründlich ab, trocknet und spickt ihn; bei einem mageren jungen Tier unterlegt man auch die Filets mit Speckstreifen. Der Hase kann auch gebeizt werden, aber ein junger Hase sollte seines feinen Geschmackes wegen nie gebeizt werden, was dagegen bei einem alten zu

Fig. 53. Das Auslösen des Kopfes.

empfehlen ist. Es sei noch bemerkt, daß man mit Vorteil die Keulen abhackt, um sie zuerst 1/4 Stunde vorzubraten, dann erst den Rücken und 10 Minuten später die Vorderläufe einlegt. Auf diese Weise erhält man ganz gleichmäßig gebratene Stücke. Als Bratzeit rechnet man auf einen jungen Hasen 3/4 bis 1 Stunde, auf einen älteren, der gut abgelagert ebenso fein schmeckt 1 bis 1 1/2 Stunden (eventuell mit gebuttertem Papier bedeckt). Der gebratene Hase wird nach Fig. 57 zerlegt. Die Vorderläufe läßt man in der Regel ganz. Nach dem Zerlegen setzt man den Hasen auf der Platte in der ursprünglichen Form wieder zusammen und garniert mit einem Sträußchen grüner Petersilie, worauf er zu Tische gegeben werden kann (Tafel 9).

Hasenbraten. **Zutaten:** 125 g (1/8 Kilo) Butter, (gute Mischung von 60 g (6 deka) Butter, 20 g (2 deka) Rinderfett, 20 g (2 deka) Schweinefett, 25 g (2 1/2 deka) Speck). **Bratzeit:** 1 bis 1 1/4 Stunden. Die Butter wird siedend erhitzt, der vorher gesalzene Hase mit dem Rücken nach unten hineingelegt, angebraten und gewendet. 1/4 Stunde später legt man die Vorderläufe hinein, damit sie nicht zu weich werden, und brät den Hasen unter fleißigem Begießen und Zuguß von heißem Wasser gar. Die angesetzte Sauce wird öfters von der Pfanne gelöst. **Bemerkung:** Diese allereinfachste Zubereitung ist heute, wo man sehr auf den Eigengeschmack von feinem Fleisch hält, sehr geschätzt. Durch Zuguß von saurer Sahne, in der eine Messerspitze Mehl verquirlt ist, verändert man die Sauce; ebenso den ganzen Braten durch Beigabe von einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel. Der Hasenbraten schmeckt auch als kalter Aufschnitt ausgezeichnet. — Zu den billigsten Fleischgerichten gehört heute der **Vorderhase,** auch **Hasenklein** genannt. Man kann ihn zur Wildsaison in Berlin zu 15 bis 30 Pfennig das 1/2 Kilo kaufen. Nicht zu alt abgelegen gibt er eine Reihe guter Gerichte, unter denen Hasenpfeffer am bekanntesten ist.

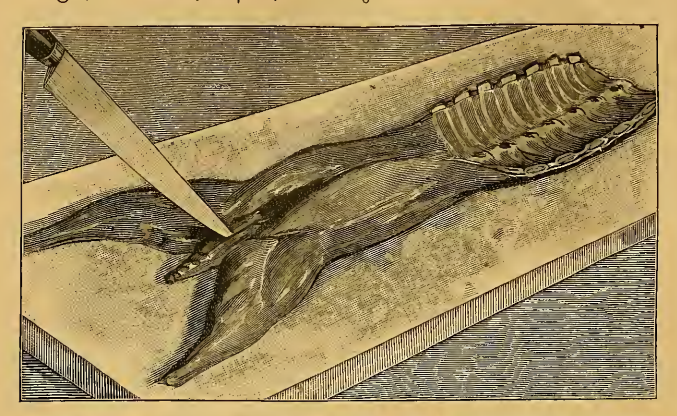


Fig. 54. Das Öffnen und Auskratzen des Schlußknochens.

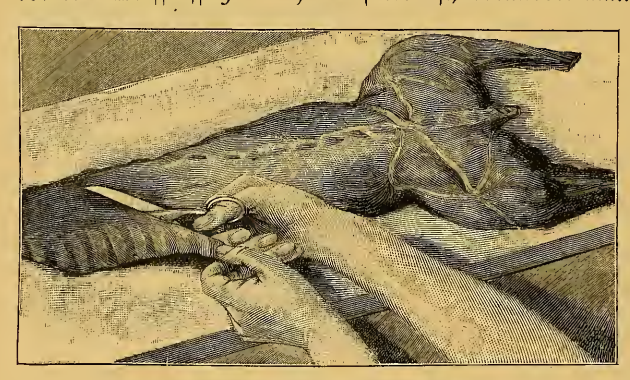


Fig. 55. Das Bratfertigmachen des Hasen; Abschneiden der Rippen mit der Schere.

Hasenpfeffer (Hasenklein). 5 Personen. **Zutaten:** 1 Vorderhase (Kopf, Brust, Hals, Lunge, Leber und Herz), Vorderläufe, 1 Glas Essig, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkörner, 1 bis 2 Nelken, 125 g (1/8 Kilo) Butter oder Speck, 1 Zwiebel in Scheiben, 40 g (4 deka) Mehl, 20 g (2 deka) Zucker, 1 Glas Rotwein, das in Essig aufgefangene Blut des Hasen, falls es nicht älter als drei Tage ist. Das gut gesäuberte und gewaschene Fleisch wird mit den

Gewürzen und dem Essig nebst soviel Brühe oder Wasser, daß das Fleisch davon bedeckt ist, beinahe weich gekocht. In Butter oder Speck röstet man die Zwiebel und das Mehl, füllt mit der durchgeseihten Brühe vom Fleisch auf, würzt mit Zucker und dem Wein und verkocht es zu einer sämigen Sauce, läßt das Fleisch darin noch etwas dämpfen und bindet die Sauce zuletzt mit dem Hasenblut, das aber auch wegbleiben kann. Das Hasenklein wird in einer tiefen Schüssel mit der Sauce angerichtet. **Beigaben:** Salzkartoffeln u. kleine Klößchen.

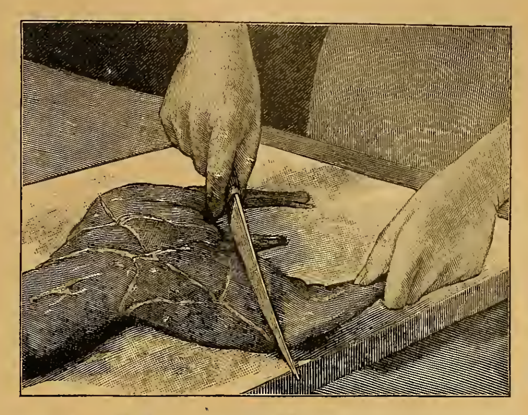


Fig. 56. Das Einschneiden der Sprunggelenke beim Hasen.

Hase, farcierter. 5 Personen. **Zutaten:** 1 Vorderhase (Vorderläufe, Kopf, Lunge, Herz, Leber, Hals), 500 g ($^1/_2$ Kilo) Schweinefleisch aus der Keule, 1 in Milch geweichte, ausgedrückte Semmel, etwas Zitronenschale, 200 g (20 deka) fetter Speck, etwas Kümmel, Pfeffer, 1 Ei. **Bratzeit:** 1 Stunde. Das Fleisch wird von den Knochen gelöst und zweimal durch die Fleischmaschine getrieben, dann mit

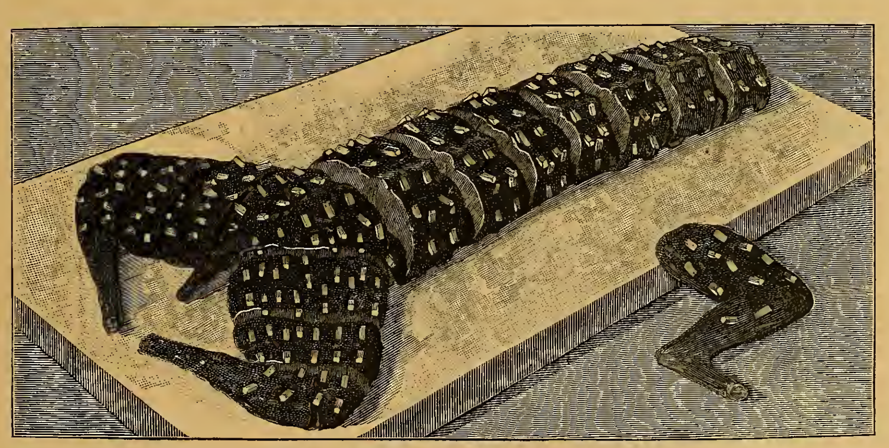


Fig. 57. Das Zerlegen des gebratenen Hasen.

dem in Würfel geschnittenen Speck, der Semmel, den Gewürzen und dem nötigen Salz gemischt, das Ei daruntergerührt und von dem Ganzen eine längliche Wurst geformt, die man in der Bratröhre in heißem Schweineschmalz brät. Das Gericht wird warm als Braten oder kalt als vorzüglicher Aufschnitt gereicht.

Hasenbraten auf Alt-Wiener Art. Siehe Tafel 9. **Zutaten:** Suppengrün, 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 große Sellerieschseibe, 1 kleines Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkörner, 80 g (8 deka) Butter, 40 g (4 deka)

Schweinefett, 1/4 Liter saure Sahne. Der Hase wird in die Pfanne gelegt und 1/2 Liter kochendes Wasser, besser Fleischbrühe, darüber gefüllt, worauf er in das sehr heiße Rohr geschoben wird, wo er 1/4 Stunde dünsten muß. Dann brät man ihn recht saftig gar und gibt zuletzt die saure Sahne dazu. **Bemerkung:** Diese altmodische Bereitung ist zur Abwechslung vorzüglich.



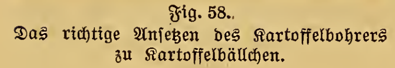

Fig. 58. Das richtige Ansetzen des Kartoffelbohrers zu Kartoffelbällchen.


Fig. 59. Zweite Bewegung beim Kartoffelbällchenmachen.

Hasensalat (Restegericht). **Zutaten:** Hasenbraten, etwa 250 bis 500 g (1/4 bis 1/2 Kilo), 4 Pfeffergürkchen, 1 Eßlöffel Kapern, 8 bis 10 gewässerte und entgrätete Sardellen, 1 Apfel, 3 bis 4 hartgekochte Eidotter, 3 bis 4 Löffel Salatöl, 1 Kaffeelöffel Senf, 2 Eßlöffel Estragonessig, einige Löffel saure Sahne, 1 Kaffeelöffel Johannisbeergelee, 1 feingehackte Schalotte. Die Eidotter werden noch heiß mit dem Öl gut verrührt und nach und nach der Senf, der Essig, die saure Sahne, das Johannisbeergelee, die Schalotte und eine Prise Salz hinzugefügt. Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und mit den in Scheibchen geschnittenen Pfeffergürkchen, den feingehackten Sardellen, dem in kleine Würfel geschnittenen Apfel und den Kapern in die Sauce gegeben und gut durcheinandergemengt; dann in einer Glasschale angerichtet und mit Sardellenstreifchen, hartgekochten halbierten Eiern, auch nach Belieben mit Salatblättern verziert auf die Frühstückstafel gestellt. Weitere Hasenrezepte siehe „Kochlexikon".


Fig. 60. Tranchiermesser.

Fig. 61. Fig. 62. Fig. 63. Fig. 64. Fig. 65. Fig. 66.

Fig. 61. Spiralbohrer für Kartoffellocken. Fig. 62. Buntmesser. Fig. 63. Butterformer. Fig. 64. Gewelltes Kartoffeleisen, das man auch für die verschiedensten Speiseverzierungen gebrauchen kann. Fig. 65. Karottenschneider. Fig. 66. Zitronenausdrücker.

Aufschneiden, Zerlegen (Tranchieren) und Anrichten.

Das Aufschneiden für den täglichen Tisch hat stets in der Küche zu erfolgen; hierzu braucht man vor allen Dingen ein scharf geschliffenes, größeres Messer (Fig. 60 und 36) und eine zweizinkige feste Gabel. Am leichtesten

ist das Fleisch ohne Knochen zu zerlegen; man schneidet es mit dem Messer quer zur Längsfaser — was man ja beachten möge! — in Scheiben, die bei Rindfleisch etwas dicker sein können als bei Kalbs- oder Schweinebraten, während man bei Wildbraten wieder dünnere Scheibchen schneidet und vom Schinken die dünnsten. Bei grobfaserigen Fleischstücken (Rind, Schwein, Hirsch) hat man besonders darauf zu achten, daß das Messer quer zur Faserrichtung schneidet; denn eine Scheibe nach der Faserrichtung geschnitten ist stets zäh und beeinträchtigt den Wohlgeschmack. Bei schieren Fleischstücken führe man das Messer so, daß die Schneide ein wenig nach außen gerichtet ist; man erzielt dadurch eine in allen Kanten gleich starke Fleischscheibe. Das Anrichten geschieht, indem man das Fleisch wieder in seine ursprüngliche Form zusammenlegt oder indem man die Fleischscheiben in der Reihenfolge, wie man sie geschnitten hat, so auf die Platte legt, daß die vorhergehende von der folgenden stets halb bedeckt ist (siehe Tafel 5). Braten sind nach dem Anrichten stets mit etwas Sauce, gekochtes Fleisch stets mit etwas Brühe zu übergießen. Alles Aufschneiden hat so schnell wie möglich und auch erst kurz vor dem Anrichten zu geschehen, weil das Fleisch sonst zu sehr auskühlt. Als sehr nützlich erweisen sich Bratenglocken (Fig. 67), die angewärmt über die fertigen Schüsseln sowie vorher über den fertigen Braten gedeckt werden und sich auch sonst in der Speisekammer sehr bewähren; andernfalls ist eine angerichtete Schüssel noch einmal warm zu stellen, aber nicht etwa heiß, weil sonst alle Garnituren vertrocknen und unansehnlich werden würden. Sollen Schüsseln festlich verziert werden, so hat man in Zitronenscheiben und -vierteln sowie in Petersilie, Endivien und Kresse, sowohl für die tägliche, wie für die einfache Festtafel ein gefälliges Material, das in Sträußchen oder einzelnen Zweiglein oder Blättern verwendet gleich gut wirkt (siehe Tafel 4 und 7). Durch die Beigabe von Gemüse, wie wir es auf Tafel 5, 6 und 9 sehen, können die Schüsseln äußerst wirkungsvoll geschmückt werden. Die Gemüse werden dazu sauber nebeneinandergeschichtet. Spargel versieht man noch mit einem „Band" von gehackter Petersilie und gehacktem hartem Ei, die beide in etwas heißer Butter umgerührt wurden (siehe Kalbsnuß, Tafel 5). Schnitzel und Koteletten legt man an das Gemüse an

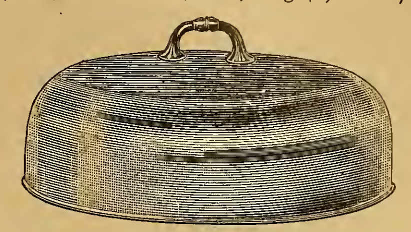


Fig. 67. Bratenglocke, mit der aufgeschnittenes Fleisch bequem warm zu halten ist.

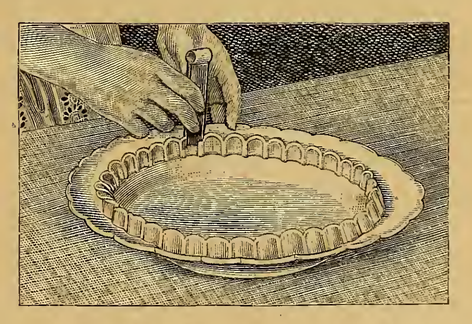


Fig. 68. Die Herstellung eines Teigrandes aus Mehlbrei, der der Garnitur Halt geben soll.

(Tafel 6), das nicht mehr wie früher zu beiden Seiten des Fleisches, sondern nur auf einer Schüsselseite aufgelegt wird. Diese Anordnung hat den Vorzug, daß die Schüsseln beim Herumreichen an der festlichen Tafel länger ansehnlich bleiben, während sie sonst schon beim dritten, vierten Zulangenden ein Bild allgemeiner Zerstörung boten. Eine hübsche Anordnung bietet auch die Hirschschulterschüssel (Tafel 9). Der mitgebratene extra eingesteckte Knochen dieses entbeinten Bratens ist mit einer Manschette geziert. Welschkohl, Kartoffelbällchen, Tomaten und Erbsen liegen neben den mit Sauce übergossenen Fleischscheiben. Hübsches Porzellan entscheidet natürlich auch über das Aussehen einer solchen Festschüssel. Ich zeige bei den angerichteten Platten unserer bunten Tafel eine Reihe gleich gefälliger, moderner Formen, die mir die bekannte Firma F. A. Schumann (Berlin) zur Verfügung gestellt hat. Kaltes Fleisch richtet man ebenso, aber dünner geschnitten an, natürlich ohne jeden Überguß. Beim Schneiden ist darauf zu achten, daß die Scheiben beim Abschneiden gleich so zu liegen kommen, wie man sie anrichten möchte.

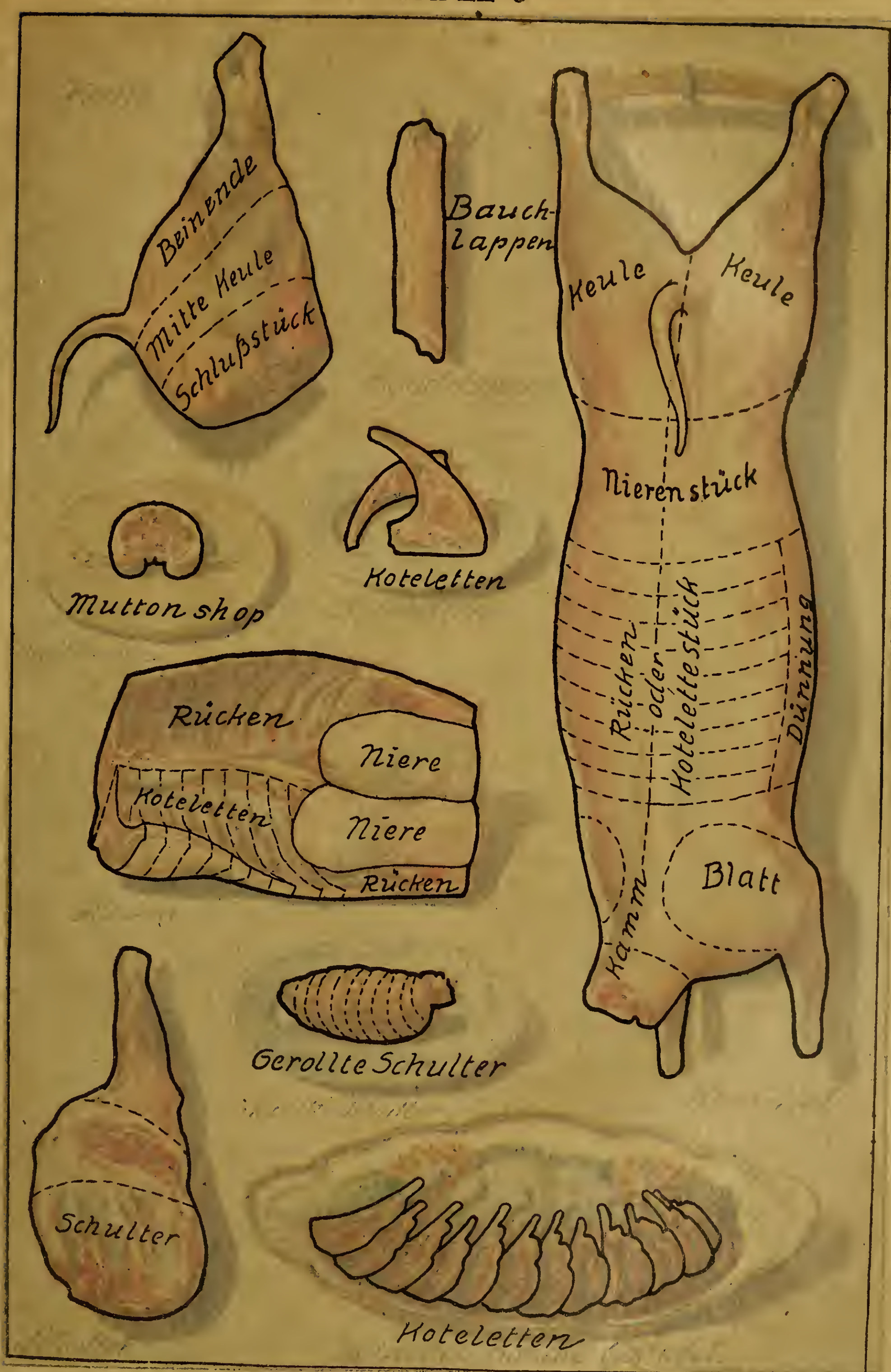


Fig. 69. Richtiges Halten beim Absengen von Putern, Gänsen ꝛc.

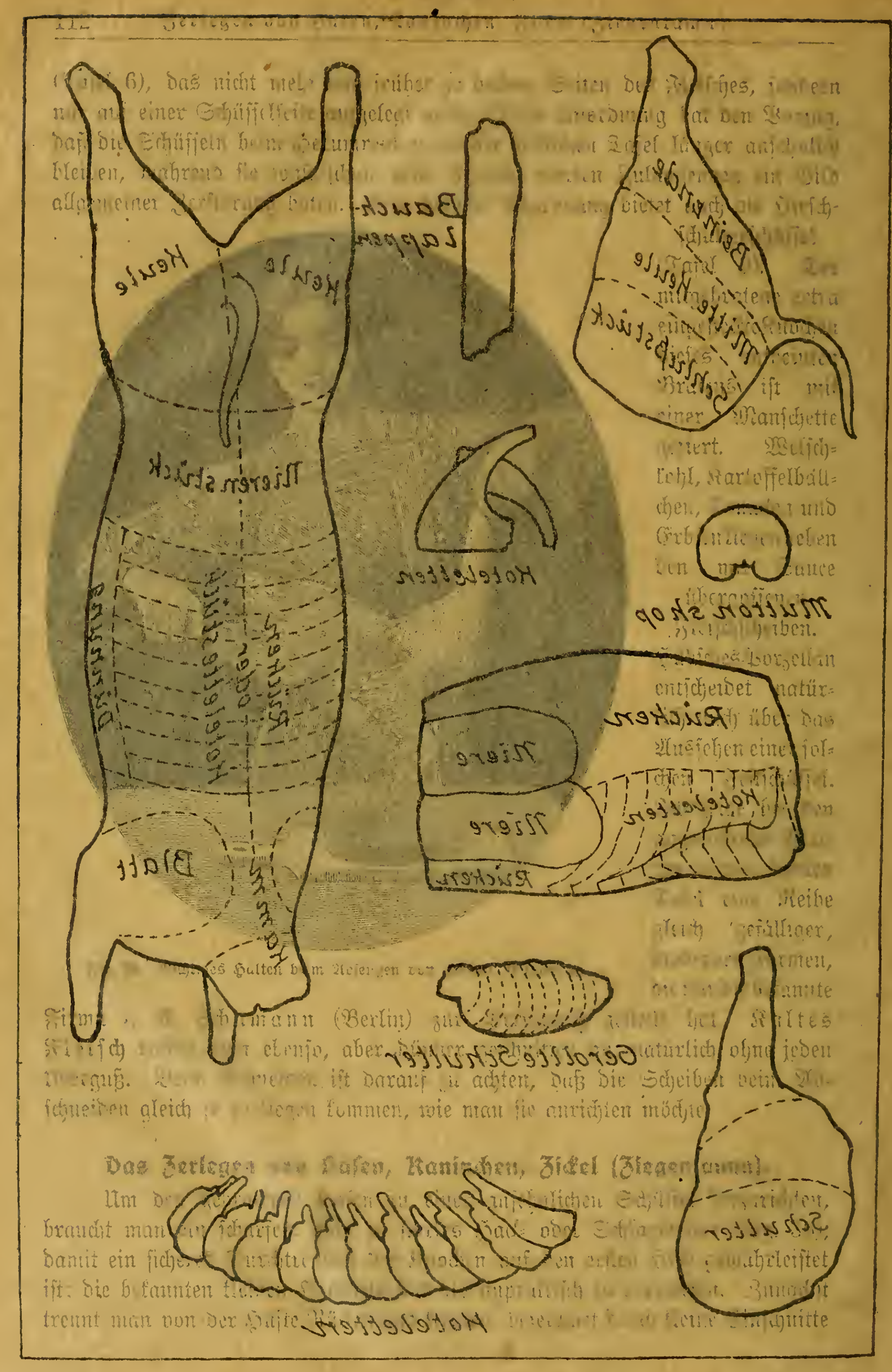
Das Zerlegen von Hasen, Kaninchen, Zickel (Ziegenlamm).

Um den gebratenen Hasen zu einer ansehnlichen Schüssel herzurichten, braucht man ein scharfes, nicht zu starkes Hack- oder Schlagmesser (Fig. 36), damit ein sicheres Durchtrennen der Knochen auf den ersten Hieb gewährleistet ist; die bekannten kleinen Hackbeile sind als unpraktisch zu verwerfen. Zunächst trennt man von der Hüfte Rücken und Keulen, bezeichnet durch kleine Einschnitte

TAFEL 6



Die praktische Einteilung der einzelnen Stücke des Hammels.



Die praktische Einteilung der einzelnen Stücke des Hammels.



 Tafel 6.

Der Hammel, seine großen und kleinen Stücke.

Original u. Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



die gewünschte Größe der einzelnen Stücke und schlägt dann die meist schwachen Rückgratknochen und Röhren der Keulen mit dem oben bezeichneten Schlagmesser vollständig durch. Den einzelnen Stücken, Rücken sowohl wie Keulen, gibt man durch Zusammensetzen ihre ursprüngliche Form wieder und legt zur Vervollständigung des Ganzen noch rechts und links die Vorderläufchen an (Fig. 57 und Tafel 9). Kaninchen und Ziegenlämmer werden in gleicher Weise zerteilt. — Das Spanferkel kommt gewöhnlich unzerteilt auf den Tisch. Es gilt als besondere Küchenregel, ihm stets gleich nach dem Fertigbraten den Kopf abzutrennen, damit der Dampf von innen entweichen kann, weil sonst die knusperige Haut zähe wird. Danach werden die Schenkel abgetrennt und das Fleisch dem Rückgrat entlang in gleichen Scheiben aufgeschnitten. Wird das Spanferkel vorher in der Küche tranchiert, so zerhaut man die Knochen mit dem Hackmesser, zerschneidet die Teile in gefällige Stücke, legt sie in ihre frühere Lage auf einer langen Platte, die zuvor recht heiß gemacht werden muß, wieder zusammen und garniert das Spanferkel ringsum mit frischer Brunnenkresse oder ausgebackener Petersilie. Man gibt Salat mit säuerlichem Kompott oder auch Senf-, Kapern- oder Tomatensauce dazu. Ein mit Sauerkraut gefülltes gebratenes Spanferkel wird beim Anrichten mit gebratenen Kartoffeln garniert und ohne Sauce zu Tisch gegeben.

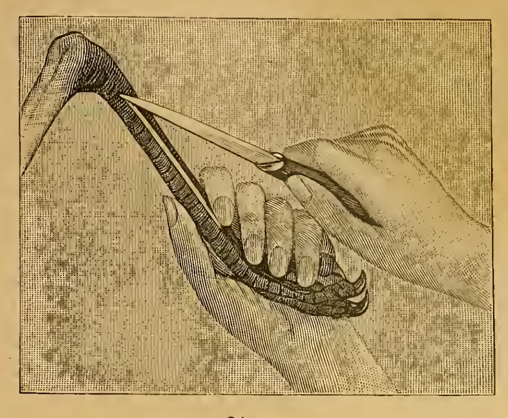


Fig. 70.
Aufschneiden der Puterfüße zur Entfernung der Sehnen.

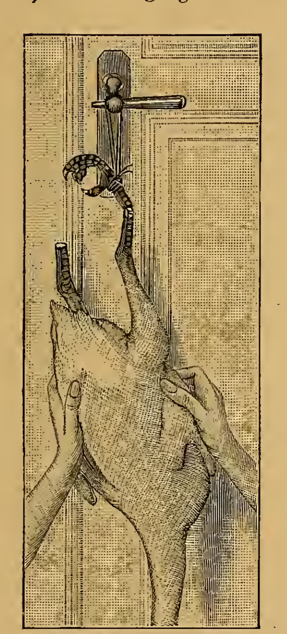


Fig. 71.
Ein beliebtes Mittel, sich das kraftfordernde Sehnenausreißen zu erleichtern.

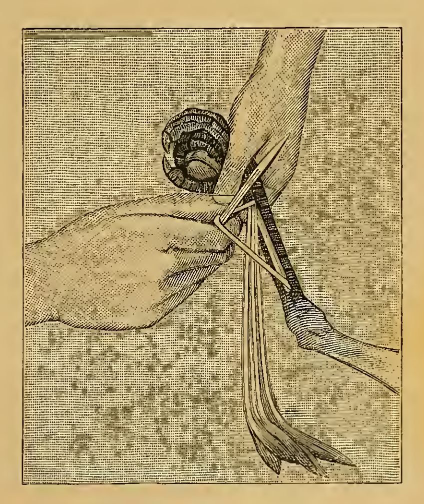


Fig. 72.
Ausziehen der Sehnen mit einer starken Pack- oder Spicknadel. Von der Entfernung hängt die Genießbarkeit des Schenkelfleisches ab.

Das Bratfertigmachen des Geflügels
(Dressieren, Formen).

Unter Bratfertigmachen oder Formen (Dressieren) verstehen wir, dem Geflügel eine Form zu geben, die erstens für das Braten (oder auch Dünsten) vorteilhaft ist, die ihm zweitens aber auch für das Auftragen ein besonders leckeres Aussehen gibt. Um dieses Bratfertigmachen nun in allen seinen Einzelheiten genau erklären zu können, haben wir uns den Puter zur Darstellung erkoren, dessen Bearbeitung für das andere Geflügel im weitesten Sinne maßgebend wird. Fig. 69 zeigt uns das Absengen des Puters, maßgebend für jedes Geflügel, und wie er über der lodernden Spiritus- oder Gasflamme gehalten wird, nachdem er sauber gerupft ist. Bei kleinem Geflügel ist dabei große Vorsicht am Platze,

Fig. 73. Aufschneiden des Puterhalses von der Mitte des Hinterkopfes aus.

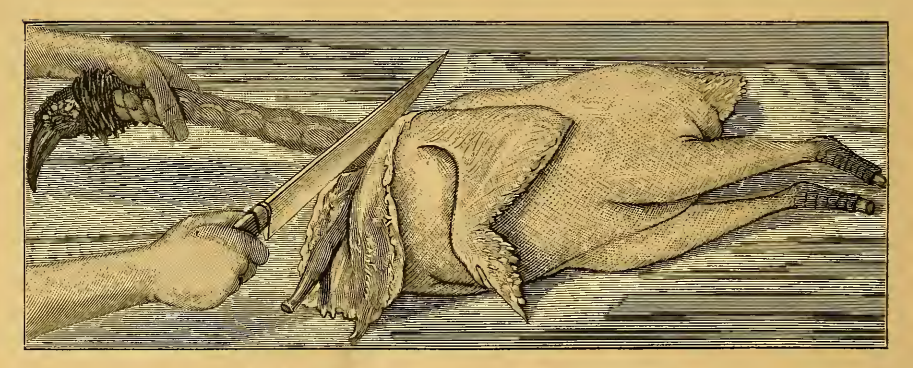


Fig. 74. Abhacken des Halses dicht am Rumpfe des Puters.

da zu starkes Sengen die Haut rissig macht und der fertige Braten an Güte und Ansehen verlieren würde. Nach dem Sengen (Flambieren), werden mit Hilfe

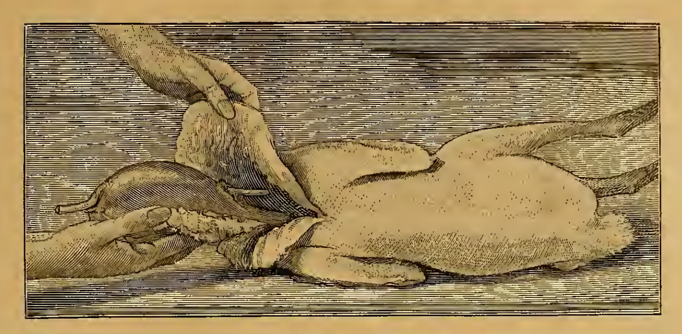


Fig. 75. Herausziehen des Kropfes.

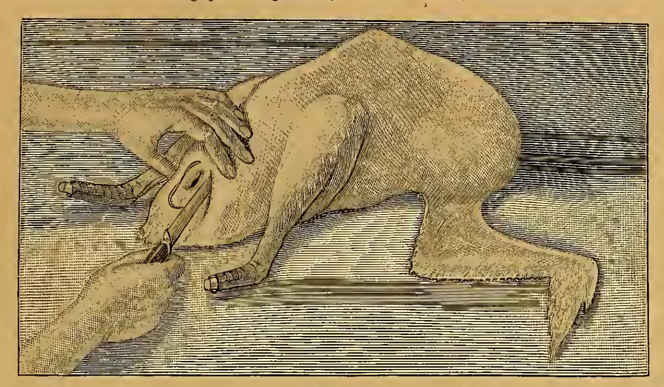


Fig. 76. Rundes Ausschneiden des Afters.

eines kleinen Messers etwa noch vorhandene, tiefsitzende Kiele entfernt und dann die in größerer Anzahl im Schenkel sitzenden Sehnen bloßgelegt und herausgezogen (Fig. 70 bis 72). Der Schnitt wird vom Ansatz der Zehen nach dem Kniegelenk geführt (Fig. 70), die äußere Hornhaut zur Seite geschoben, mit einer starken Dressier- oder Packnadel oder ähnlichem Instrument die Sehnen einzeln gefaßt (Fig. 72) und so vollständig aus dem Schenkel gezogen. Man braucht dazu aber viel Kraft, und Frauen mit schwachen Händen verfahren lieber nach Fig. 71. Hierbei ist lediglich das Schienbein, am besten mit dem Messerrücken, durchzuschlagen, damit die Sehnen noch mit dem Fuß des Tieres Verbindung behalten. Den Fuß befestigt man an einer Türklinke und kann so, durch das eigene Gewicht des Puters unterstützt, mit geringem Kraftaufwand die Sehnen herausziehen, indem man den Vogel hin und her schwenkt. Dieses Sehnenentfernen ist auch bei den großen Wildvögeln, Auerhahn und Birkhahn, sowie bei dem Pfau und dem Schwan geboten, bei Gans, Ente, Fasan und kleinerem Geflügel ist es überflüssig. Das Ausnehmen nach Fig. 73 bis 77 verdient sorgfältige und saubere Arbeit; es ist in der Hauptsache bei sämtlichem größeren Geflügel

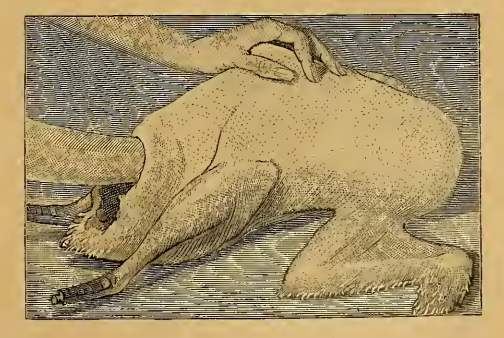


Fig. 77. Haltung beim Ausnehmen.
Die rechte Hand versucht das Eingeweide vom Innern ringsum zu lösen und es möglichst im Ganzen herauszubringen.

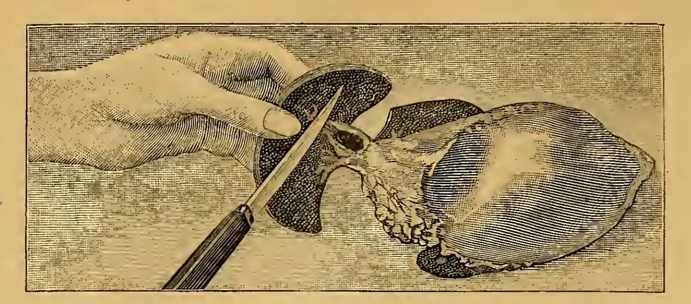


Fig. 78. Vorsichtiges Austrennen der an der Leber sitzenden Galle, rechts der Magen.

gleich. In halber Länge des Halses wird das Messer angesetzt (Fig. 73) und der Schnitt durch die Halshaut nach dem Rücken hin geführt, bis dahin, wo die Flügel am Rumpfe festsitzen. Am Anfang des Schnittes wird dann die Haut rund herum vom Halswirbel getrennt und nach dem Kropf hin zurückgezogen, worauf der Hals abgehackt wird (Fig. 74). Der nunmehr freiliegende Kropf wird dann mitsamt dem Schlund und der Gurgel leicht herauszunehmen sein (Fig. 75). — Bei der Gans, der Ente, dem Schwan, dem Pfau und den großen Wildvögeln hacken wir das „Klein" oder „Geschnörre", siehe auch Tafel 8, ab. Hühner, Rebhühner und Fasanen behalten Hals und Kopf; die Gurgelentfernung erfolgt von unten durch vorsichtiges Heraufziehen vom Kehlkopf aus, da man den unteren Schnabel bis zur Kehle mitsamt der Zunge abschneidet. Bei der Taube, die beim

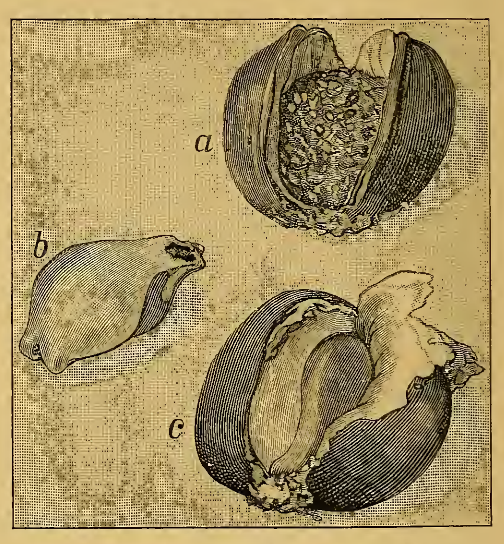


Fig. 79. a Falsches, unsauberes Ausnehmen des Magens, die innere feste Magenhaut ist mit aufgeschnitten worden (siehe b und c richtiges Ausnehmen). Das Fleisch wird vorsichtig aufgeschnitten und der Magen im Ganzen abgelöst.



Fig. 80.
Das Bratfertigmachen oder Dressieren. Der Puter wird aufgestellt; er ist so am bequemsten zu füllen.

Schlachten gewöhnlich geköpft wird, wird die äußere Kropfhaut bis in die Mitte der Brust und des Rückens sehr vorsichtig mit den Fingern abgelöst und der (meist gefüllte) Kropfbeutel langsam herausgezogen. Die freigelegten

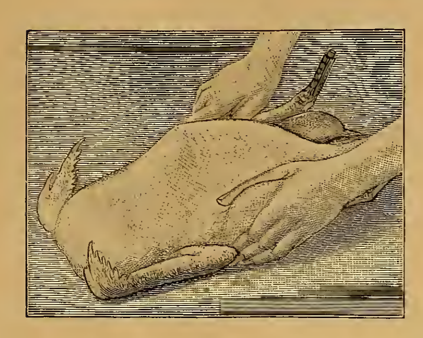


Fig. 81.
Dem Puter wird durch Andrücken der Schenkel eine gefällige Form gegeben.

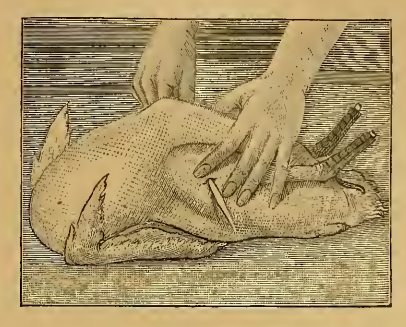


Fig. 82. Die Packnadel mit sauberem Bindfaden wird rechts an derselben Stelle in den Schenkel gestochen, wo sie links gegenüber herauskommt.

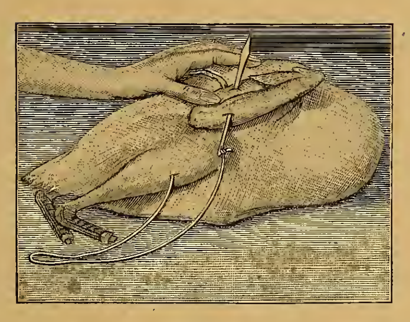


Fig. 83.
Das Andressieren der Flügel.

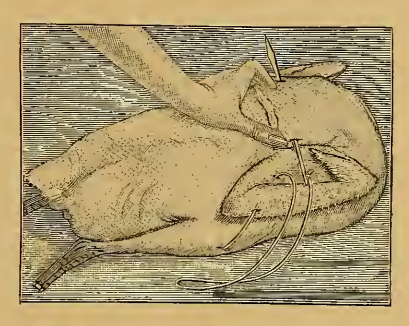


Fig. 84. Der gefüllte Kropf wird seitlich eingeschlagen, übergeklappt und mit dem ersichtlichen einzigen großen Stich befestigt.

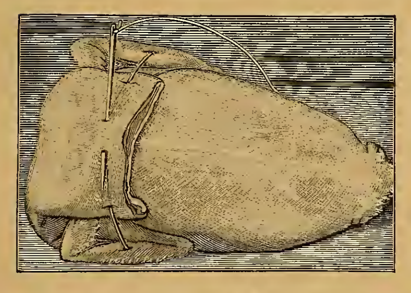


Fig. 85. Ein zweiter kurzer Stich, der obenauf geknüpft wird, verschließt den Kropf sicher und giebt dem Vogel gute Form.

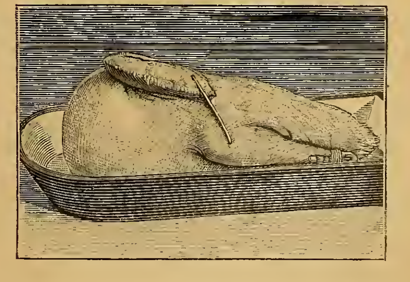


Fig. 86.
Der bratfertige Puter wird auf der Seite liegend gebraten.

Halswirbel werden umgebogen und als Verschluß in das zur Brust führende Halsloch gesteckt, damit die Kropffülle nachher nicht in das Innere der Taube abfließen kann. Dieses Verschließen kann aber erst nach dem Ausnehmen der Taube geschehen, während der Kropf vorher entfernt wird.

Zum Ausnehmen des Körpers wird bei größerem Geflügel zuerst der After nach Fig. 76 ausgeschnitten. Der darauf folgende Bauchschnitt wird vom After bis zur halben Höhe der Brustspitze geführt. Das Messer muß dabei lediglich die Bauchdecke ritzen, damit ein Durchschneiden der Eingeweide vermieden wird. Ihm folgt das Ausnehmen (Fig. 77). Die eingeführte Hand fährt an der Brustwand entlang, ergreift den Magen und zieht mit diesem alle Gedärme aus dem Körper und danach noch etwa Anhängendes heraus. Darauf wäscht man den Vogel aus, doch ohne ihn länger im Wasser liegen zu lassen. Bei **Gans** und **Ente** und kleinerem Geflügel macht man auch statt des runden Afterschnittes einen Längs- oder Querschnitt, wie wir ihn bei der Mastgans und Taube auf Tafel 8 sehen. Fig. 78 zeigt das Ausschneiden der Galle; oftmals ist auch noch die Entfernung kleiner Leberpartikelchen in der Umgebung des Gallenansatzes nötig, da diese von Absonderungen der Galle eine grüne Farbe angenommen haben und bitter schmecken würden. Die Entleerung des Magens geschieht richtig, indem quer vom Mageneingang (Speiseröhre) bis zum Magenausgang (Darm) ein sehr flacher, nur bis zur Hornhaut des Mageninnern gehender Schnitt geführt wird (Fig. 79 c). Hat man den Schnitt zu tief geführt, so ist nach Fig. 79 a die Magenhaut durchschnitten, es treten die Futterreste zutage und das Ausnehmen wird unsauber, während man bei richtigem Durchschneiden gleich den geschlossenen Sack (Fig. 79 b) entfernen kann. Ist der Vogel gereinigt, so beginnt das Füllen. Er wird nach Fig. 80 aufgestellt, in die Hautfalte löffelweise die bereitstehende Farce eingefüllt und nach Fig. 44, wie bei der Kalbsbrust, der Löffel ausgestrichen. Den übrigen



Fig. 87. Köpfen mit der Schere beim Geflügelzurichten.

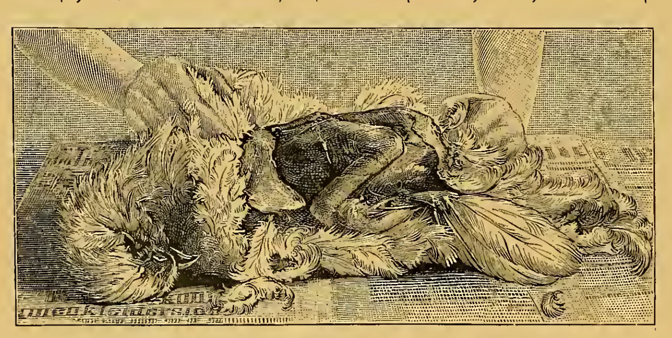


Fig. 88. Schnee- und Haselhühner werden nicht gerupft, sondern die Federn gleich mit der Haut abgezogen.

Körper füllt man nur mit Kastanien oder ähnlichem groben Material, da Fleisch- und Brotfarcen infolge ihrer Feuchtigkeit und Weichheit das Garwerden sehr beeinträchtigen würden.

Nach dem Füllen gibt man dem Puter eine gefällige Form. Fig. 81 zeigt die erste Lage zum Andrücken der Schenkel an den Körper. Fig. 82 das Durchstecken der Nadel unterhalb der Schenkelknochen. Dann wird der Puter auf die Brust gelegt, und nach Fig. 83 und 84 werden die Flügel und das Ende der Kropfhaut, wobei man den Rücken flach durchsticht, miteinander vernäht und, am ersten Keuleneinstich den Faden straff anziehend, beide Enden fest verschnürt und doppelt zusammengeknotet. Der richtig „dressierte" Puter wird sich dann so präsentieren, wie ihn Fig. 85 zeigt. Er liegt infolge des völligen Anliegens der Schenkel an den Körper flach in der Pfanne auf der Seite (Fig. 86), wodurch die Oberhitze das zarte Brustfleisch während des Bratens nicht austrocknen kann, denn die aus der Pfanne aufsteigenden Fettdämpfe haben so mehr Einfluß und verhindern eine ungünstige Einwirkung der Hitze. Ist der Puter (oder Poularde, Kapaun) besonders stark gefüllt, so ist ein Umwickeln der Brust mit Speck (siehe Vorkenntnisse) zu empfehlen, damit die Brust nicht früher gar wird als die Fülle. Natürlich muß man etwa 3/4 Stunden vor dem Herausnehmen des Puters den Speck entfernen, damit die Brust noch Farbe annimmt. Gänse und Enten, die auf diese Weise „geformt" werden, sind gleichfalls feiner im Geschmack, als auf der Brust und dem Rücken gebratene.

Tauben füllt man, nachdem man die Haut recht tief über der Brust gelockert hat, so daß die Fülle das Brustfleisch möglichst weit bedeckt, wodurch das leicht eintretende Austrocknen vermieden wird. Unsere Tafel 8 gibt an der Hand dieser Belehrung genaue Anschauung über das vorteilhafte Formen der einzelnen Geflügelarten.

Das Zerlegen des Geflügels (Tranchieren).

Beim Geflügel ist die Haltung des Messers von der Größe und Art des Vogels abhängig; der erste Schnitt wird stets um die Keulen geführt, damit die Brust freigelegt wird. — Da bei dem Puter auch hier wieder außerordentlich anschaulich gezeigt werden kann, wie man alles größere Geflügel (Ente, Gans, Pfau, Auerhahn, Birkhahn, Fasan) am besten zerlegt, so wollen wir an den Abbildungen Fig. 89 bis 94 das sachgemäße Verfahren erklären. Die kleinen Abweichungen bei dem anderen Geflügel stellen wir hinterher. Ist der Puter fertig gebraten und das Brett mit Saftrinne (Fig. 90), sowie die geschliffenen Messer (Fig. 60) bereit gelegt, so bringt man ihn erst in die nötige kunstgerechte Lage, indem man durch einen entsprechenden Hieb mit dem Schlagmesser das Rückgrat, das durch die Hitze etwas gekrümmt worden ist (Fig. 89), abflacht. In dieser Lage, wobei der gefüllte Kropf des Puters dem Zerlegenden zugewendet sein muß, wird der erste Schnitt zum Zwecke des Loslösens der Fülle geführt (Fig. 91); die Linie, die innezuhalten

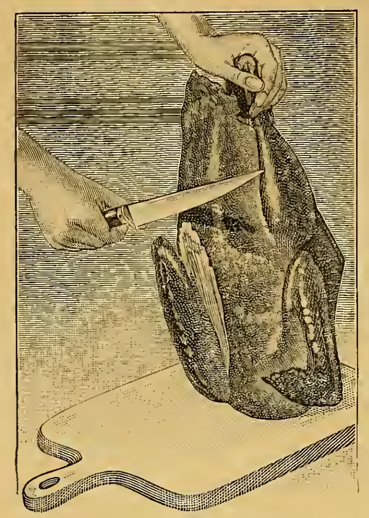


Fig. 89.
Das Zerlegen des fertigen Puterbratens; als erstes wird der Rücken mit einem scharfen Messer abgeschlagen, damit er sicher auf der Schüssel liegt.

ist, wird man im Anfange durch behutsames Tasten mit dem Messer feststellen, der gefüllte und losgelöste Kropf wird beiseite gelegt und womöglich mit einer warmen Glocke bedeckt (Fig. 67).

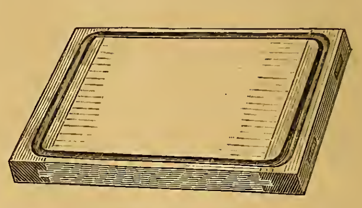


Fig. 90.
Aufschneidebrett (Tranchierbrett) mit einer Saftrinne.

Nun stellt man den Braten quer, damit der Keulenschnitt so ausgeführt werden kann, daß die Brust zum Schneiden frei wird. Zum Keulenschnitt wird das Messer horizontal mit der Spitze aufgesetzt, leicht eingestoßen und rund um die Keule geführt, wie die Markierungslinie auf Fig. 92 zeigt; durch leichten Druck trennt man die Keule ab und schneidet noch das bindende Gelenk durch. Das in dem Schenkeldreieck sitzende Fleisch wird nun herausgeschnitten, wie Fig. 93 recht anschaulich wiedergibt. Danach beginnt das Zerlegen der einzelnen Teile, einschließlich der Brust, wie es Fig. 94 so deutlich zeigt, daß jede weitere Beschreibung überflüssig wird; darauf folgt das Zerteilen in einzelne Teile, als Brust, Fülle und Keule. Das Aufschneiden dieser einzelnen Teile hat, wie oben angegeben, so rasch wie möglich nacheinander zu geschehen; wenn man sich dazwischen, z. B. nach dem Ausschneiden des Kropfes, mit dem Zerlegen dieses Teils aufhalten wollte, würde indessen bei den obigen Teilen wertvoller Saft verloren gehen und das Fleisch auch sehr auskühlen. Es wird mancher Hausfrau sonderbar erscheinen, wenn wir sagen, daß heißgebratene Gänse und Enten mit ihrem fetten, weichen Fleisch nicht sofort, nachdem sie aus der Pfanne kommen, zerschnitten werden

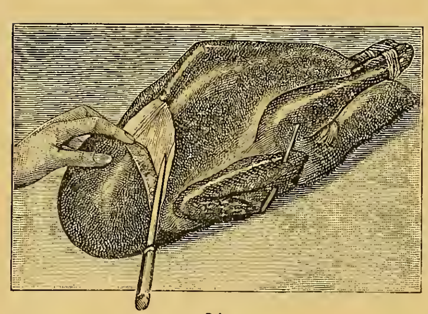


Fig. 91.
Zweitens wird die Fülle rund ausgeschnitten.

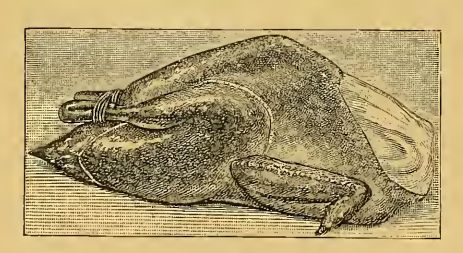


Fig. 92.
Drittens löst man die Schenkel nach Linienangabe. Vorher ist die Schnur durchzuschneiden.

dürfen. Sie müssen im Gegenteil erst einen Augenblick im Kalten, im Notfalle vor dem Fenster überkühlen, damit sich die Oberschicht von Haut und Fleisch etwas zusammenzieht, der Saft sich gleichmäßig verteilt und dadurch ein besserer Anschnitt ermöglicht wird. — Die Gans wird in beinahe gleicher Weise wie der Puter zerteilt, aber nur in den seltensten Fällen wieder zusammengesetzt zu Tisch gebracht. Man belegt vielmehr eine gewärmte Schüssel hübsch regelmäßig mit den Stücken, wobei die Keulen Zierstücke zu bilden haben, und bedeckt sie bis zum Auftragen mit einer Wärmeglocke, die auch eine praktische Zugabe für den Mittagstisch ist. Für die Gasttafel gibt man die Gans häufig ausgelöst. Der Vorteil besteht darin, daß das Gerippe bis auf die Keulen und kurzen Geflügelknochen in der Küche bleibt und, zerstoßen, noch zu einer vorzüglichen Suppe

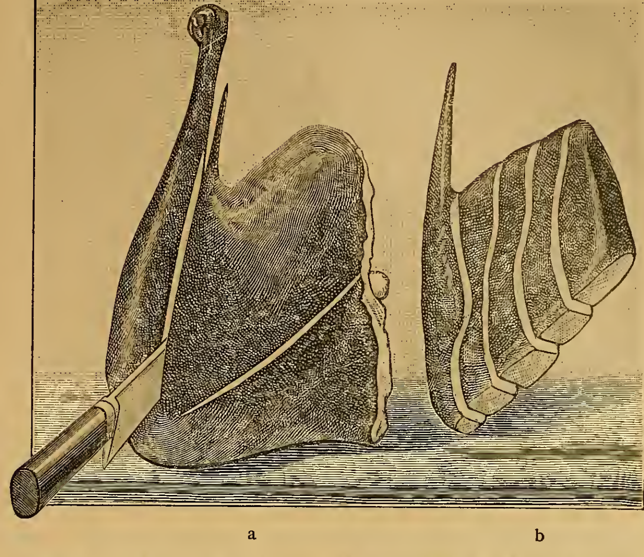


Fig. 93. Das praktische Zerlegen des Puterschenkels in sieben Schnitten. (Siehe a und b.)



Fig. 94.
Das Zerlegen des Brustfleisches, Abtrennen des Flügelstückes, das im Gelenk noch einmal durchgeteilt wird.

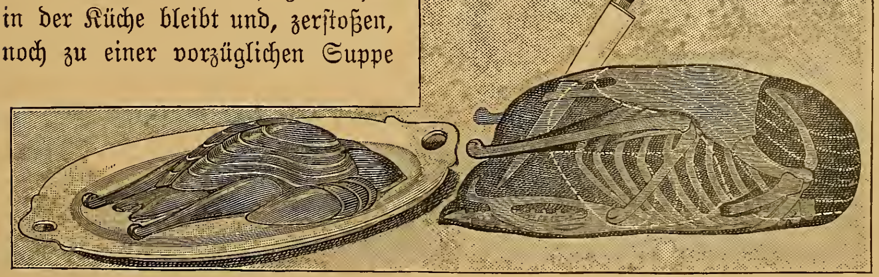


Fig. 95. Fig. 96.
Fig. 95. Das Anrichten von richtig zerlegtem größerem Geflügel. Fig. 96. Röntgenaufnahme einer Gans. Beim Zerlegen hat das Messer die Gelenks- und Knochenbänder zu treffen.

ausgekocht werden kann. Wie beim Puter löst man zuerst die Keulen ab und schneidet diese aus den im Rückgrat sitzenden Gelenken. — Dann wird ein Schnitt längs des Brustbeins geführt, der die Haut der Brust in zwei Teile teilt; dann greift man mit beiden Daumen in die Halsöffnung und reißt die eingeschnittene Brust in zwei gleiche Hälften; an der einen Hälfte wird das Brustbein hängen bleiben, es läßt sich jedoch mühelos entfernen. In den halben Brüsten steckt nun noch das Schlüsselbein, das durch ein Gelenk am Flügelansatz mit diesem verbunden ist. Ein Schnitt trennt beide Knochen, so daß es herausgezogen werden kann. Über die völlig ausgelöste Brust führt das flach angesetzte Messer, beim Flügelansatz beginnend, gleichmäßig Schnitt auf Schnitt aus. Die zweite Brust muß der ersten entgegenlaufend, jedoch auch am Flügel beginnend, geschnitten werden (Fig. 95).

Das Rückgrat der Gans wird dann zugestutzt, so daß es flach auf der Platte aufliegt; es darf nur um etwa 3 cm länger als die Brustfilets sein, damit es unter der angerichteten Gans nicht herausragt. Ist dies alles vorbereitet, so schneidet man die Keulen wie beim Puter angegeben ist, nur daß man hier zuerst die Schenkel selbst völlig abtrennt und rechts und links neben das Rückgrat auf die Schnittfläche legt. Das übrige Keulenfleisch ordnet man gleichfalls zu beiden Seiten des Rückgrates in möglichst gleicher Höhe, so daß diese Fleischstücke gewissermaßen als Polster oder Unterlage dienen, auf die nun zuletzt die aufgeschnittenen Bruststücke kommen (siehe Fig. 95). Hat man eine Fülle von Äpfeln oder Kastanien, so ordnet man diese locker gehäuft *vor* der Gans, sowie auch ein großes Büschel Petersilie.

Das kleine Geflügel, wie *gefüllte gebratene Tauben* und *Küken*, schneidet man meistens nur halb durch, *Backhühner* spaltet man und schneidet das Rückgrat ab, teilt hierauf das Huhn in vier Teile, 2 Bruststücke und 2 Keulenstücke und ordnet sie auf einer Platte. Vom *Kapaun* und *größeren Brathühnern* schneidet man zuerst die beiden Keulen ab, dann dreht man das Bruststück herum, trennt das Rückgrat ab, legt dieses verkehrt auf die Platte und schneidet nun zuerst das Flügelstück ab, hierauf die übrige Brust in 2 bis 3 Scheiben (siehe Fig. 94) und richtet das Ganze in seiner ursprünglichen Form auf dem Rückgratknochen (ähnlich Fig. 95) an. Ähnlich zerlegt man die *Poularde*; die Keule bei der Poularde gibt gewöhnlich 3 Scheiben, beim *Fasan* schneidet man die Keule in 2, jede Brusthälfte in 3 bis 4 Scheiben. Von *Schnee- und Haselhühnern* läßt man die Keulen ganz und teilt den Vogel einfach in vier Stücke.

Die Zurichtung der Fische, Krusten- und Schaltiere.

In Klara Viebigs großem Roman „Das tägliche Brot" ist eine abscheuliche Szene geschildert, wie ein unwissendes Dienstmädchen einen Fisch umbringt, der ihr immer wieder unter den Händen entwischt, vom Küchentisch gleitet und endlich in zuckenden Stücken in der Schüssel liegt. Dies Vorkommnis ist leider

recht alltäglich. Bei den Fischen und ihrem hohen Eiweißgehalt ist es geboten, sie möglichst frisch geschlachtet zu verwenden. Aber ein Fisch, der beim Töten gequält wird, verliert sehr an Geschmack. Holt man größere Fische vom Markt, die man nicht in Wassergefäßen nach Hause bringen kann, so nehme man ein Handtuch im Marktnetz mit und wickle es, angefeuchtet, dem Fisch um die Kiemen. Daheim ist der Fisch in reichlich Wasser zu setzen, das ihm handhoch über den Rücken gehen muß. Fische aus bekannt sumpfigen Teichen halte man einige Tage in oft gewechseltem kaltem Wasser und füttere sie mit Brot, sonst schmecken sie schlammig. Fische, die im Wasser nicht mehr gerade, sondern seitlich oder auf dem Rücken liegen, schlachte man lieber gleich, da sie im Absterben begriffen sein können. Unsere Fig. 98 zeigt das sichere Töten eines Fisches; wird der Schlag auf die hier angegebene Weise ausgeführt, dann können auch Anfängerinnen das Amt des Fischtötens ruhig übernehmen. Die Hauptsache ist, daß auch der Kopf so umwickelt wird, daß der Betäubungsschlag auf der glatten Fischhaut nicht abgleitet. Aale und Welse, die sehr widerspenstig sind, wickle man jedenfalls ein. Bei kleinen Fischen wie Forellen, Blaufelchen, Äschen ist alles Berühren möglichst zu vermeiden, wenn sie schön blau werden sollen, da sich bei hartem Zugreifen der Schleim, der die Bläue gibt, zerreibt. Diese Fische knickt man ab, d. h. man greift sie mit dem Tuch, betäubt sie mit einem Kochlöffelschlag, öffnet ihnen schnell das Maul, fährt mit dem Zeigefinger hinein und knickt ihnen nach hinten den Halswirbel ab, was sie im Augenblick tötet. Größere Fische sind nach dem Betäubungsschlag sofort nach Fig. 99 im Genick durchzuschneiden, wobei ein Hammerschlag helfen kann; der Schnitt muß tief gehen. Darauf wird er über den Vorderflossen aufgeschnitten bis hin zum After oder von dort aus zurück (Fig. 100). Wichtig ist, daß man bei allen diesen Arbeiten den



Fig. 97.
Eine der abscheulichsten Tierquälereien im Dienste der Anrichtung. Dem lebenden Krebs werden die Scheren in den Schwanz gestoßen, daß er sich krümmt, um danach, auf einen Dressierspieß gesteckt, — nach der Meinung der vornehmen Küche — einem Braten oder Hummer zur Zierde zu gereichen.

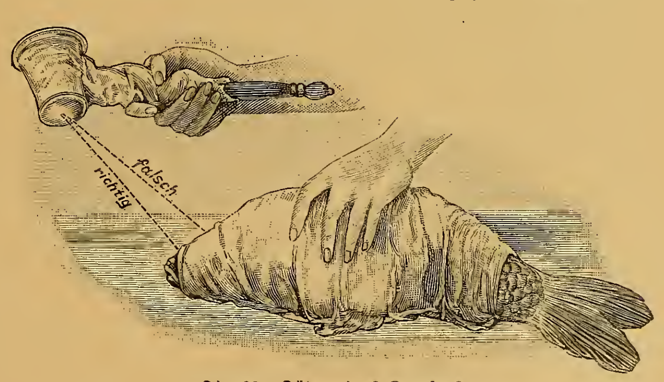
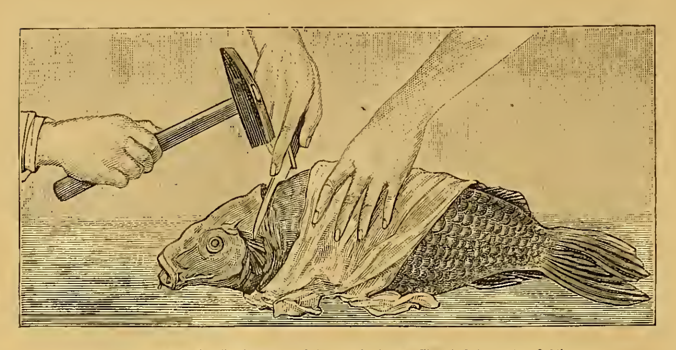
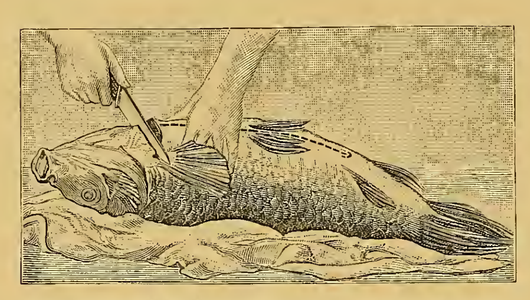
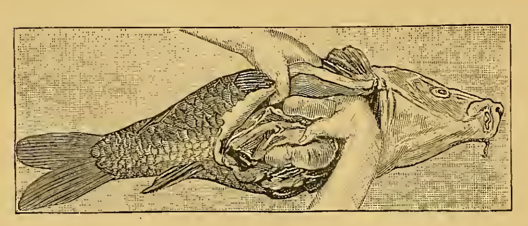


Fig. 98. Töten eines Karpfens.
Man wickelt den Fisch in ein Küchentuch und führt mit ebenfalls eingewickeltem Klopfer einen sicheren Schlag in der angegebenen Richtung.

Fisch seitlich niemals drückt, denn das Eingeweide ist sehr zart; man könnte sonst die Galle bereits geplatzt vorfinden und müßte demgemäß z. B. ein köstliches Karpfeneingeweide wegwerfen, anstatt es zu einer Karpfensuppe (falls er ein Roger war) oder zu falschen Austern (Milcher) benützen zu können. Nun fährt man mit der gebogenen Hand (Fig. 101) hinter dem Kopf in die Bauchöffnung hinein und hebt — immer mit der größten Vorsicht — das Eingeweide heraus, um vor allem die Galle herauszusuchen, die sich neben der Leber befindet, wo sie am besten mit der Hand ausgelöst wird (Fig. 103). Sicherer ist indes, zuerst das ganze Eingeweide, in dem sich die Galle befindet, herauszulösen. Soll das Fischblut verwendet werden, so muß man es beim Öffnen des Fisches in etwas Essig auffangen. Das Karpfeneingeweide wird in kaltem Wasser mehrmals gespült und kommt dann in den Suppentopf. Von den übrigen Fischen wird das Eingeweide weggeworfen, da es Giftstoffe enthalten soll; nur die Hechtlebern werden gegessen. Danach folgt das Schuppen; die linke Hand hält den Schwanz, die rechte schuppt immer wagerecht zu den Schuppen dem Kopf zu. Der gewaschene Fisch wird nun zerteilt. Oft ist man besonders bei dicken Fischen genötigt, sie der Länge nach zu spalten. Hierzu gehört ein starkes, spitzes Messer. Man legt den ausgenommenen Fisch flach auf, daß der Kopf von der linken Hand gehalten wird und man die geöffnete Bauchhöhle vor sich hat. Etwa drei Finger breit hinter dem Kopf wird nun der Rücken von innen aus auf der


Fig. 99. Dem betäubten Fisch wird das Genick durchgeschlagen.


Fig. 100. Das Ausnehmen beginnt mit dem Einschnitt knapp hinter den Flossen.


Fig. 101. Beim richtigen Ausnehmen schiebt sich die Hand nach der Lostrennung des Schlundes leicht nach dem Rücken und löst ohne Druck das ganze Eingeweide ab.

Gräte durchstochen; das Messer muß möglichst wagerecht gehalten und auf dem Rückgrat entlang bis zur Schwanzflosse durchgeführt werden. Dann werden die Hälften auseinander geklappt, der Fisch aufrecht auf den Kopf gestellt und nun durch kurze, sicher geführte Schläge die Teilung vollendet. Wo kein Schlagmesser vorhanden ist, muß der Hammer aushelfen (Fig. 102). Der Fisch wird darauf in etwa 3 bis 5 cm dicke Stücke geschnitten, kleine Fische in breitere, größere in schmälere. Diese werden jetzt gewaschen und eingesalzen, bzw. mariniert und beiseite gestellt. — Eine Hauptregel zur Erzielung eines feinen Fischgerichtes ist, allen Fischen die Kiemen auszuschneiden, sie enthalten außer unentfernbaren Unreinigkeiten wie Schlamm und Schmutz gefährliche Bakterien und Schmarotzerherde. — Die Zurichtung des Aales (siehe Fig. 104 bis 109), dieses schlangenartigen Fisches, verlangt noch besondere Maßnahmen. Wenn er in ein Tuch gewickelt ist, macht das Schlachten keine Schwierigkeit. Am besten ist, nach dem Betäubungsschlag sofort den Kopf abzuhacken und ins Feuer zu werfen oder das Hirn zu zertreten, denn er belebt sich oft wieder. Unsere Bilder zeigen den Aal mit Kopf nach sicherem Genickstich, weil er auch zum Anrichten mitgesotten und aufgelegt werden kann (Fig. 104). Man schlitzt den Aal nach Fig. 105 und streift ihn vollends ab. Die feinen Flossengräten entfernt man mit der Schere. Dann wird der Aal sofort zerteilt und nach Fig. 108 mit dem Buntmesser durch festes Ausdrehen schnell ausgeweidet.

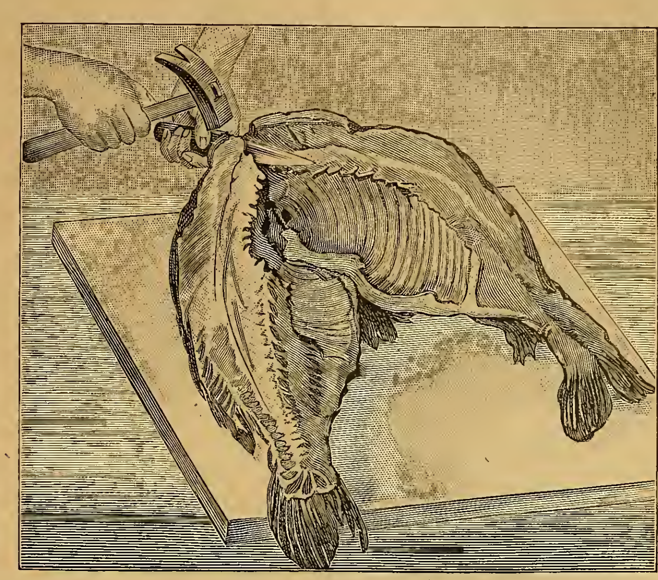


Fig. 102. Das Zerteilen eines Karpfens.

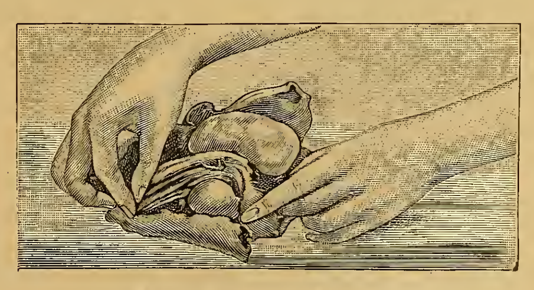


Fig. 103. Das Heraussuchen der Galle muß äußerst vorsichtig geschehen. Am besten legt man mit den Fingerspitzen das Eingeweide auseinander, faßt die Galle, wo sie angewachsen ist, und reißt sie ohne Druck ab.

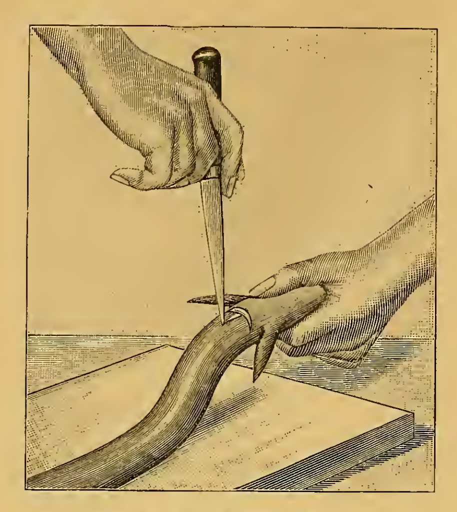


Fig. 104. Aalabziehen.
Das Quereinschneiden der Haut hinter der Flosse, kurzer Längsschnitt.



Fig. 105. Ablösen der Haut.
Ist der Aal zu glatt, bedient man sich eines Tuches, mit dem er am Kopfe gehalten wird.

Man erhält dadurch lauter ansehnliche gleichmäßige Stücke. — Die Zurichtung der Seefische ist die gleiche, nur daß man ihnen, was bei den Süßwasserfischen immer unterbleibt, die Augen aussticht und die Afterflosse breit abnimmt, da sich dort am ehesten Zersetzung bildet (Fig. 110). Während man bei den frisch geschlachteten Süßwasserfischen die Flossen gleichsam als Zierde daran läßt, werden sie bei den Seefischen bis auf die Schwanzflosse ausnahmslos entfernt.

Eine Ausnahmezurichtung erfordern die Plattfische, wie Steinbutt, Rotzunge, Seezunge, Heilbutt und Flunder. Bei ihnen wird die dunkle Ober- sowie die helle Unterhaut zuerst rings um den ganzen Fisch neben den Flossen eingeschnitten, ein Messer am Schwanz angesetzt und die Haut, indem man sie um das Messer rollt, von da aus abgezogen. Danach schneidet man die Flossen ab und bei diesen Fischen gewöhnlich auch den Kopf und kratzt die Stelle, wo die Eingeweide sitzen, recht scharf aus. Bei den großen Fischen, wie Steinbutt und Heilbutt, wird das Fischfleisch, wenn man es zum Backen verwenden will, fast immer von den

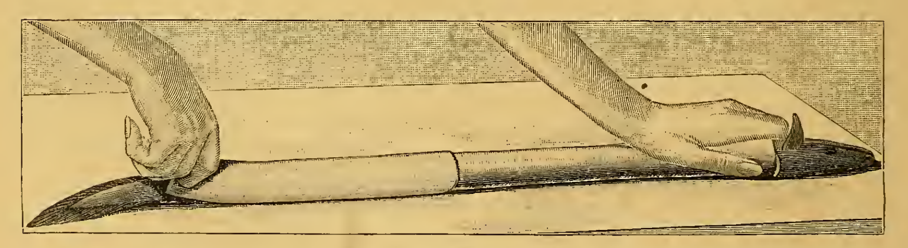


Fig. 106. Abziehen der Aalhaut bis zum After.

Gräten gelöst, die kleinen Fische jedoch bäckt und bratet man meistens mit den Gräten; sollen sie Koteletten darstellen, so schneidet man sie in mehrere Stücke, soll aber das Fleisch abgelöst werden, so schneidet man den Fisch der mittleren

Hauptgräte entlang auf, um von da aus mit dem Messer darunterzufahren und das Fleisch von den Gräten bis zum Rande vorsichtig abzuheben. — Der Stock-

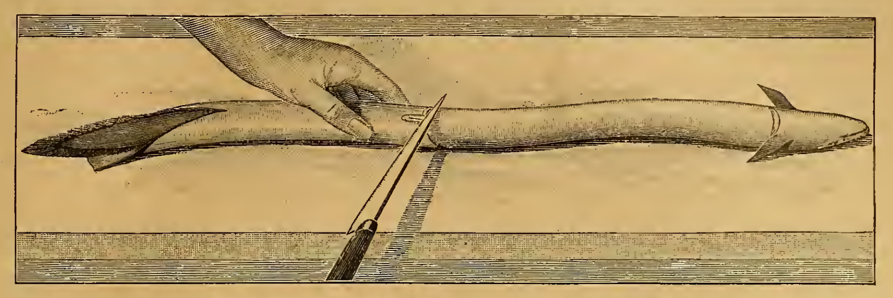


Fig. 107. Das Ausschneiden des Afters, worauf die Haut vollends abgestreift wird.

fisch muß, wenn man ihn trocken kauft, mindestens 24 Stunden, besser 2 Tage, vor dem Gebrauch eingewässert werden. Er muß dann schneeweiß und blättrig sein und schon allen scharfen Fischgeruch verloren haben. Man kocht ihn am besten in einem Dampftopf oder in ein sauberes Tuch eingebunden und wie unseren Serviettenkloß (Fig. 128) in einen Topf gehängt, damit das Tuch nicht anbrennt. Den Hering pflegt man stets vor der Verwendung zu häuten.



Fig. 108. Am besten lassen sich die Eingeweide des Aals mit einem Buntmesser entfernen.

Auch ihm wird am besten der Kopf abgeschnitten. Will man eine feinere Heringsmarinade bereiten, so entgrätet man den Hering und zerteilt ihn der

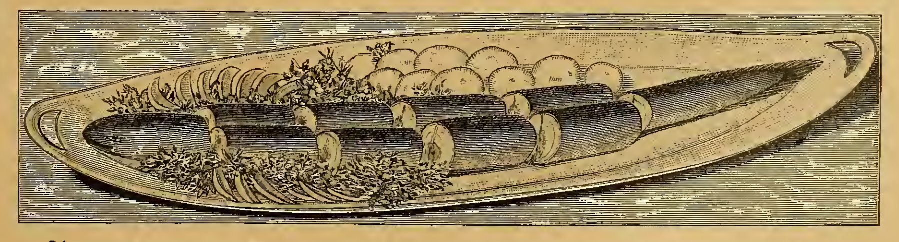


Fig. 109. Angerichteter Aal. Zitronenscheiben und Petersilie werden beim Kopfende angerichtet. Petersilienkartoffeln werden unten auf eine Seite verteilt. (Der Kopf kann auch wegbleiben.)

Länge nach in zwei Hälften. Als Rollmops finden wir dagegen den Hering sehr oft nicht abgezogen; in den Delikateßläden meint man, er sehe mit

seiner silbernen Haut appetittlicher aus. Die Rückengräte wird dann so entfernt, daß sich das Fleisch nicht trennt.

Allen Räucherfischen ist vor dem Auftragen auf den Tisch die Haut abzuziehen; auch werden sie am besten entgrätet und um die Eingeweidestelle recht sauber ausgeputzt. Nur die kleinen Kieler Sprotten pflegt man wie sie sind aufzutragen. Sardellen müssen gewaschen werden. Sardinen werden so gereicht, wie sie aus der Büchse kommen.

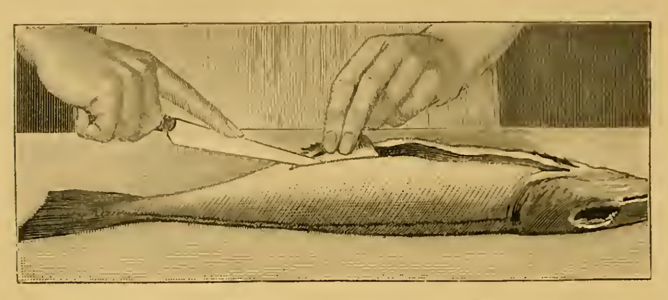


Fig. 110. Ausschneiden der Afterflosse bei Seefischen.

Hummern, Krebse, Schnecken und Schaltiere sowie ihre sämtlichen Verwandten müssen vor dem Kochen stets sauber mit einer Bürste ausgebürstet werden. Auch lebende Hummern müssen gewaschen und gebürstet werden. Man kann sie vorher mit dem Kopfe in siedendes Wasser halten, wodurch sie gleich tot sind. Gargekocht spaltet man sie der Länge nach mit dem Haumesser oder mit Hilfe eines Hammers in Hälften und zerschlägt diese wieder in einige Querstücke. Bei den Scheren nimmt man den beweglichen Daumen heraus und zerschlägt sie ebenfalls in zwei oder mehrere Stücke, so daß das Fleisch bei Tische bequem herausgenommen werden kann. Gesottene Krebse werden zum Anrichten in eine Schüssel gelegt, und zwar die schönsten Exemplare zu unterst, die kleineren darüber. Dann legt man einen größeren Ragoutteller oder Knödelschüssel darüber und stürzt die erste Schüssel darauf, daß die Krebse nun einen runden Berg darauf bilden. Man umkränzt sie dicht mit krauser Petersilie. Sollen sie in der Küche zur Verwendung gelangen, so reißt man ihnen zuerst den Schwanz aus und löst zuletzt den Leib aus dem Harnisch heraus. Das Schwänzchen wird auf einer Seite aufgeschnitten, die Schale abgehoben, das Fleisch herausgenommen, wobei man dann sofort den blauen Darm bemerken wird. Man zieht zuerst das obere Teil des Schwanzfleisches ab und nimmt den Darm heraus. Die Scheren werden aufgeschnitten. Bei den scherenlosen Garnelen öffnet man bloß



Fig. 111. Schellfischfilet mit Fülle und Petersilienkartoffeln.

das Schwänzchen und verfährt in gleicher Weise. Austern darf man nur mit festgeschlossenen Schalen kaufen. Die geöffnete Auster ist bereits tot und enthält sehr oft ein höchst gefährliches Gift. Auch die Austern müssen in kaltem Wasser tüchtig abgebürstet werden, dann öffnet man sie mit einem Messer von der spitzen Seite aus, wobei man die Perlmutterschicht nicht verletzen darf, da sie eine übelriechende Flüssigkeit abgibt, die die Austern verdirbt. Mit einem kleinen Bürstchen oder Pinsel wird die Schale rings um die Auster gereinigt, wobei man achtgibt, daß das Austernwasser nicht ausfließt. Sie werden immer geradegestellt, auf einer Schüssel flach angerichtet und mit Zitronenscheibchen verziert. Schnecken werden gebürstet und mehrmals gespült; solche ohne Deckel müssen weggeworfen werden. Um Krebse einige Tage, ja Wochen lebend zu erhalten, setzt man sie in ein breites Gefäß auf Brennesseln und Petersilie, bespritzt sie mit Wasser und füttert sie mit abgekochten gelben Rüben oder mit einigen in Sahne zerquirlten Eiern, die man abends über sie gießt. Früh müssen die Krebse dann mit frischem Wasser abgespült werden, damit das Futter auf ihnen nicht sauer wird. Man kann sie so mästen.

Gemüsezubereitung.

Es seien hier in Kürze die Hauptbedingungen und einige praktische Winke dazu erteilt.

Gemüse dürfen, sowohl zum Brühen wie zum Kochen, nur in stark siedendes Wasser eingelegt werden. Die ausgewachsenen, vollreifen, streng schmeckenden Sommer- und Herbstgemüse müssen fast alle zuvor blanchiert werden, d. h. man läßt sie einige Augenblicke in kochendem Wasser aufwallen. Gemüse verlangen langsames, gleichmäßiges Kochen. Man zerschneide nicht in zu kleine Stücke — höchstens als Suppeneinlage —, weil sie sonst zuviel Geschmack an den Sud abgeben.

Als frische Gemüsewürzen gelten Thymian, Bohnenkraut, Petersilie, Dill, Majoran, Boretsch, Kümmel, Pfeffer, Paprika, Zwiebeln und Schalotten. Mohrrüben schälen sich sparsamer, wenn man sie nach dem Waschen mit kochendem Wasser übergießt, herausnimmt und in kaltes Wasser legt; sie lassen sich dann abziehen. Blumenkohl verlangt stark gesalzenes Wasser; grauer, fleckiger Blumenkohl wird weißer durch Milchzusatz. Sellerie kocht man, um ihn weiß zu erhalten, in siedendem Essigwasser. Spargel aus einzelnen Gebieten schmeckt säuerlich. Er darf dann nur im Wasserdampf mit einer Prise Zucker gekocht und erst zuletzt gesalzen werden. Man schäle ihn nicht allzu dünn (Fig. 113) und koche die Schalen noch zu einer Spargelsuppe aus oder dörre sie zu Suppenwürze. Er muß stets von unten nach oben geschält werden. Man kaufe keinen zu langen Spargel, denn er ist leichter bitter als kurzer, ebenso keinen fleckenkranken. Einbrenne zum Gemüse (Braunmehl, Schwitzmehl) muß stets dünn und fett gehalten sein. Um Wurzeln und Rüben nach dem Putzen und Waschen nicht trocken werden zu lassen, bedeckt man sie mit einem feuchten Tuch.

Um Gemüsen die Farbe und den Geschmack zu erhalten, müssen sie mit Salzwasser und unbedeckt gekocht werden. Alle Gemüsebrühen seien kurz, das heißt, die Brühe soll das Gemüse nur gerade bedecken; man schmore sie mehr im eigenen Saft als in zuviel Wasser und Brühe. Verbesserung erzielt man durch Zugabe von Maggi's Bouillonwürze und einem Stich frischer Butter nach dem Garwerden. Alle Knollengemüse, wie Kartoffeln oder Erdbirnen usw., koche man in Dampf. Ist kein Dampftopf da, so gieße man, wenn sie 3/4 gar sind, das Wasser ab, bedecke den Topf mit einem gefalteten Tuch und einem schweren Deckel und stelle sie zum Garwerden in die Röhre. Rote Rüben werden mit Vorteil nur in die heiße Röhre gelegt und da gargedämpft; der Saft bleibt ihnen dadurch vollständig erhalten und sie lassen sich leicht abschälen. Alle zarten Frühjahrsgemüse dürfen, wenn sie ihre besten Eigenschaften entfalten sollen, nicht gebrüht (blanchiert), sondern sollen nur gesäubert und ganz wenig gewässert, nur in Butter und kurzer, kräftiger Brühe gargedämpft werden. Auf diese Weise behandelt man junge Schoten, Karotten, Tomaten, Böhnchen, Kohlrabi, Auberginen, Fenchel, Kardis, Spinat, jungen Kohl und junge Rübchen. Sie verlieren durch diese Behandlung etwas an Farbe, der Wohlgeschmack ist aber so erhöht, daß man auf die Farbe verzichten kann. Eine Ausnahme machen Schwarzwurzeln und Spargel, dessen Zurichtung wir unter Fig. 113 und Tafel 14 zeigen. Sie werden nach dem Putzen und kurzen Waschen in feuchte Tücher gewickelt, um sie weiß zu erhalten, ebenso Mangoldrippen, Chicoré und Artischocken. Alle Hülsenfrüchte, wie Erbsen, Bohnen, Linsen, Haferflocken, Graupen, Hirse usw. weiche man am Abend vorher in Wasser ein. Dörrgemüse müssen, wenn sie ihre Frische behalten sollen, zuerst 1/2 Stunde in warmes Wasser gelegt werden. Dann legt man sie noch 1 1/2 bis 2 Stunden in kaltes Wasser und behandelt sie alsdann ganz wie frisches Gemüse weiter.

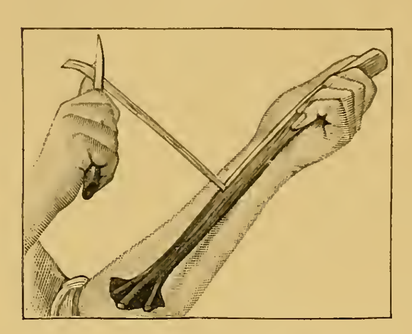
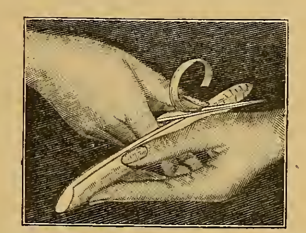


Fig. 112. Das Abziehen von Rhabarber.

Die Zubereitung der Pilze.

Sie werden in der Hauptsache geschmort. Man zerläßt in einer glasierten Kasserolle Butter, etwa 60 g (6 deka) auf 1/2 Kilo Pilze, und gibt die kleinblättrig geschnittenen Pilze hinein, überstreut sie mit einem Kaffeelöffel Kümmel und läßt sie in dem eigenen Saft gut weich schmoren, ohne irgend etwas zuzugießen. Sind sie nach etwa 20 Minuten halb durchgedämpft, gibt man einen Eßlöffel feingehackte Petersilie dazu und läßt sie damit fertigkochen, was in 1/2 bis 3/4 Stunden geschehen ist. Kurz vorher überstäubt man sie mit einem Kaffeelöffel Mehl und verrührt dieses gut, oder man verquirlt es vorher mit etwas Sahne. Auf diese einfachste Weise lassen sich sehr wohlschmeckend

zubereiten: Steinpilze, die Reizkerarten, Champignons, Rotkappen, Kapuziner- und Maronenpilz, Ziegenlippe, Halimasch und Schirmpilz. Vorher in Salzwasser abgekocht werden: Pfifferlinge (Eierschwamm), Stockschwämmchen, Ziegenbart, Brotpilz, Brätling, Semmelpilze und Morcheln. Trüffeln werden um ihres hohen Preises willen mit besonderer Sorgfalt behandelt und daher nur in Weiß- oder Rotwein bzw. Champagner oder mit sehr viel sehr guter Butter geschmort. Die weiße deutsche Trüffel, die wir vielfach als eingemachte französische teuer bezahlen müssen, erfreut sich leider nicht der Beachtung, die dieser ausgezeichnete Pilz verdient. Im Geschmack der französischen schwarzen Trüffel vollkommen ebenbürtig, sie an Ausgiebigkeit übertreffend, verkommt dieser edle Pilz massenweise in unseren deutschen Wäldern. Der Mousseron wird nur als Würze in Bratensaucen und Suppen gegeben. — Vorgekocht müssen alle gedörrten Pilze werden, die man danach möglichst feinwiegt und in Butter röstet. Werden Dörrpilze zur Brühe verwendet, so nimmt man sie vor dem Auftragen heraus. Das Einlegen der Pilze geschieht in Büchsen, Gläsern, im Dunst oder als Essig-, Butter- und Salzkonserven; gedörrt werden sie am besten in der Bratröhre. Über die speziellen Zubereitungsarten der Pilze unserer Tafeln 15 bis 18 gibt das „Kochlexikon" Auskunft.


Fig. 113. Spargelschälen.

Die Champignons sind ihres besonderen Wohlgeschmackes wegen außerordentlich geschätzt und werden deshalb auch auf die verschiedenste Weise als Würze zubereitet und konserviert; von diesen Würzen halten der Champignonsaft (Soja) und die Champignonbutter den besonderen Champignonduft am besten fest.

Champignonbutter. Zutaten: 50 weiße Champignons, 250 g (1/4 Kilo) Butter und etwas Zitronensäure. Man schwitzt die gewaschenen Champignons, die noch nicht aufgebrochen sein dürfen, mit der Zitronensäure in ihrer eigenen Brühe, hackt sie sehr fein und mischt sie darauf mit der Butter. Eine Stunde später rührt man die Butter durch ein Sieb und stellt sie kalt.

Champignon-Soja. Zutaten: 1 Liter geschnitzelte Champignons, 3 Eßlöffel Salz, 12 Stück gestoßene Nelken, Pfeffer und Weinessig. Die zerschnittenen und gereinigten Champignons wärmt man mit dem Salz, den Nelken, dem Pfeffer und dem Weinessig einige Stunden lang über gelindem Feuer, damit sie anziehen. Erkaltet preßt man den Saft aus, kocht ihn zur Sirupdicke ein und füllt ihn auf Flaschen. Ebenso macht man Steinpilz-Soja.

Wie steht es mit der Gefahr der Pilzvergiftungen?

Der Unkundige hält auf seinen Spaziergängen gern alle ihm unbekannten Pilze für gefährlich. Diese Vorsicht ist sicher zu loben, aber die Zahl der Giftpilze ist verhältnismäßig sehr gering. Es scheiden da von vornherein alle diejenigen Pilze aus, die sich durch einen höchst minderwertigen Geschmack und

Geruch sowieso als ungenießbar erweisen. Wo könnte man ferner ein Opfer des einzig wirklich allbekannten Fliegenpilzes mit seiner auffälligen Farbe werden, außer in dem kleinen Teile Deutschlands, wo er mit dem Kaiserling verwechselt werden kann? Doch sei hier gleich auf einen Giftpilz hingewiesen, durch den tatsächlich die meisten Vergiftungen vorkommen. Es ist der Doppelgänger des echten Champignons, der Knollenblätterpilz (Tafel 15, Fig. 8). Dieser Pilz ist deshalb so besonders gefährlich, weil sich die Vergiftungserscheinungen erst nach 8 bis 40 Stunden bemerkbar machen, wenn Hilfe so gut wie ausgeschlossen ist.

Um sich vor giftigen Pilzen zu schützen, höre man endlich auf, den Märchen von der leichten Erkennbarkeit der Giftigkeit Glauben zu schenken, die leider noch weit verbreitet sind. Der schwarz werdende silberne Löffel und die schwarz werdende Zwiebel, die ihren Dienst versagten, haben sicher schon vielen Menschen den Tod gebracht. Pilze, die beim Schneiden oder Brechen anlaufen, können wohl giftig sein, man verwirft damit aber auch gute Speisepilze, wie z. B. die Rotkappe. Wenn es wahr wäre, daß alle Blätterpilze (siehe die strahlenförmig vom Stiel ausgehenden Blätter auf der Unterseite des Hutes vom Champignon, Tafel 15, Fig. 7) zu meiden wären, hätte ein beträchtlicher Teil unserer Tafeln ungedruckt bleiben können. Es heißt, mancher Pilz habe schon an und für sich ein so auffallend giftiges Aussehen, daß man ihn gleich erkennen könne. Wenn dies wahr wäre, müßte unser ausgezeichneter Blutreizker (Tafel 16, Fig. 9) mit dem giftig aussehenden Safte sicherlich verworfen werden. Ebenso täuscht man sich, wenn man glaubt, daß angefressene Pilze nicht giftig seien und daß giftige Pilze vom Tierfraß verschont blieben. Es gibt kein sicheres Kennzeichen, um giftige Pilze als solche ohne weiteres erkennen zu können. Alle diese Mittel haben sich durch genaue Beobachtungen als höchst unzuverlässig erwiesen. Es gibt nur ein Mittel, sich vor Vergiftungen zu schützen: Man lerne die wenigen giftigen Arten seiner Heimat genau kennen. Viele Vergiftungen rühren aber von den eßbaren Pilzen selbst her. Leider halten sich Pilze nicht lange; sie schlagen schneller um als Fleisch und Wurst. Verdorbene Pilze erzeugen indes ähnliche Gifte wie die Fleischwaren und sind dann sehr gefährlich. Es ist besser, die Pilze beim Sammeln nicht herauszureißen, sondern kurz über der Erde sorgfältig abzuschneiden und die Schnittfläche mit etwas Erde zu bedecken, damit die Pilzfliege nicht in den stehengebliebenen Stumpf ihre Eier legt, aus denen die bekannten Pilzmaden entstehen. Man sammle möglichst nur junge Pilze, alte sind sowieso meist madig, die dann fortgeworfen werden müssen. Man säubere die Pilze womöglich noch am selben Abend und lasse sie nicht in Körben gedrückt stehen, sondern breite sie über Nacht aus und stelle sie an einen kühlen, trockenen Ort. Mit naß geernteten Pilzen sei man besonders vorsichtig.

Beim Säubern oder Putzen durchschneide man die Pilze der Länge nach, um die madigen Exemplare gleich zu erkennen. Kleine angefressene Stellen

schneide man aus. Die Haut der Köpfe ziehe man beim Champignon, Kaiserling, Brotpilz, Kapuziner-Maronenpilz, Ziegenlippe, Halimasch, Schirmpilz und Habichtspilz ab, an den anderen auf unseren Tafeln gezeigten Pilzen kann sie daran bleiben. Abgestandene Pilze sind verdächtig, wenn sie in der Farbe verbleichen und die Festigkeit des Fleisches einbüßen. Man werfe solche lieber weg. Bei großen Butterpilzen, Steinpilzen usw. entferne man die Oberhaut, was bei jungen Exemplaren nicht gut angeht. Bei älteren Röhrenpilzen entferne man die Röhrenschicht auf der Unterseite des Hutes (siehe den Durchschnitt des Steinpilzes Tafel 15, Fig. 1). Eine besonders sorgfältige Behandlung erheischen die meist ganz versandeten Morchelarten, da sie in ihrem hohlen Inneren außer Sand auch Erdkrumen und kleine Tiere bergen. Sie werden ausgewässert, dann in mehrfach gewechseltem lauwarmem Wasser so lange ausgewaschen, bis sie sauber sind, dann zum Kochen gebracht und nach dem ersten Aufwallen abgegossen, dann zerschnitten und in lauem Wasser so oft gewaschen, bis sie ganz sauber sind. Auch gieße man das erste Wasser beim Kochen ab, um einer etwaigen giftigen Wirkung der Morcheln vorzubeugen. Bei den getrockneten Morcheln wird ebenso verfahren. Trüffeln werden wie Kartoffeln gewässert, gewaschen und sauber gebürstet. Alle getrockneten Pilze müssen erst in kaltem, darauf in heißem Wasser gewaschen werden. Eine Ausnahme machen selbstgetrocknete, die mit aller Sorgfalt im Ofen gedörrt und darauf staubfrei in Leinensäckchen aufbewahrt werden. Man sammle die Pilze entweder in Gemüsenetzen oder in zusammengebundenen Tüchern oder in Taschen aus Stroh oder Bast, damit die Pilze recht lose aufeinanderliegen; Champignons und Reizker, die sehr empfindlich sind und keinen Druck vertragen, sammelt man am besten in Körben.

Wer noch gar keine Pilze kennt, muß, selbst wenn er sich an sehr gute Abbildungen bestimmter Pilze hält, beim Sammeln außerordentlich vorsichtig sein. Für den Anfang sollte er sich von einem Sachverständigen die am häufigsten vorkommenden Arten zeigen lassen und erst, wenn er seiner Sache ganz gewiß ist, an ein selbständiges Sammeln gehen. Wer sich eingehender mit dem interessanten Gebiet der Pilze beschäftigen will, sei auf das beste Buch der Pilzliteratur hingewiesen, das in Wort und Bild gleich hervorragend ist: „Führer für Pilzfreunde von Edmund Michael". Ganz besonders ist der erste Band dieses Werkes zu empfehlen. — Der Vollständigkeit halber seien zum Schluß ein paar Worte über die Erscheinungen bei Pilzvergiftungen gesagt. In den meisten Fällen äußert sich die Vergiftung durch Kratzen im Halse, Übelkeit, Schwindelanfälle, Erbrechen, Diarrhöe, Leib- und Magenkrämpfe. Das Bestreben muß darauf gerichtet sein, das Gift möglichst schnell aus dem Körper zu entfernen. Man rufe künstlichen Brechreiz hervor, indem man sich den Finger in den Hals steckt oder mit einem Federbart den Schlund kitzelt, durch Trinken kalter Milch oder Selterswasser. Ferner gebe man Abführmittel, am besten Rizinusöl. Durch reichliches Trinken kalten Wassers suche man das Gift zu verdünnen. Heiße Umschläge auf Magen und Leib wirken schmerzlindernd.

Das Ei und die Eierspeisen.

In den Großstädten verwendet man in der Hauptsache Hühnereier. Frische Enten- oder Gänseeier lassen sich indes auch sehr gut in der Küche verwenden, und sie sind hauptsächlich auf dem Lande sehr geschätzte Artikel; die Eier der Perlhühner, der Kiebitze und Möwen kommen nur als Leckerbissen in Betracht. Eiweiß verwendet man zur Klärung von Brühen, zur Bindung bei Farce- und Knödelbereitung, zum Lockermachen von Puddings und Cremes und geschlagen zu dem verschiedensten Backwerk. Eiweiß, das nicht sofort verbraucht wird und längere Zeit stehen muß, bewahrt man auf, indem man es in eine kleinere saubere, trockene Flasche füllt, sie zukorkt und an einen kühlen Ort stellt, oder nach der „Sofortmethode" in einem kleinen Weckglas verschließt. Das Eigelb dient zu den verschiedensten Gerichten, um ihnen Wohlgeschmack und gutes Aussehen, aber auch Halt und Festigkeit zu verleihen. Es gelangt hauptsächlich bei Suppen und Saucen, Mehl- und Süßspeisen sowie Backwerk zur Verwendung. Das Abteilen der Eier geschieht folgendermaßen: Man schlägt das Ei in der Mitte am Rande eines Gefäßes oder mit einem Messer auf, bricht die Schale behutsam mitten durch und läßt das Eiweiß in das darunter gestellte Gefäß ablaufen. Befindet sich noch Eiweiß um den Dotter, so gibt man ihn zwei- bis dreimal von der einen Schale in die andere, wobei der letzte Rest von Eiweiß abfließt. Alle zur Verwendung gelangenden Eier müssen tunlichst frisch sein. Das Abteilen der Eier hat niemals über der Masse selbst, sondern stets extra zu erfolgen, damit durch ein schlechtes Ei nicht alles verdorben wird. Beim Einkauf der Eier hat man darauf zu achten, daß man gute, frische Ware bekommt. Die Güte der Eier erkennt man, indem man sie gegen das Licht hält: frische Eier sind klar und hell, schlechte dagegen trübe. Eine zweite Probe besteht darin, daß man sie in kaltes Wasser legt: das frische Ei sinkt glatt zu Boden und bleibt dort liegen, ein etwa 8 Tage altes Ei sinkt schon nicht mehr ganz unter, während ein schlechtes obenauf schwimmt. Die Aufbewahrung und Konservierung der Eier ist sehr verschieden. Will man sie längere Zeit aufbewahren, so nimmt man die in der kühleren Jahreszeit gelegten, unterwirft sie der Wasserprobe, entfernt die schlechten und legt die guten ½ Stunde in eine Salizylsäurelösung, wobei man auf 1 Liter Wasser 5 g Salizylsäure rechnet. Dann nimmt man sie heraus, trocknet sie ab und legt sie in einen Eierständer. Sie werden öfters umgedreht und müssen im Winter an einen Ort gestellt werden, wo sie nicht erfrieren können. Ebenso können sie in Kisten oder Fässern mit gesiebter Holzasche, Kleie oder Sand aufgestellt werden, sie dürfen einander jedoch nicht berühren. Fast ein ganzes Jahr hindurch halten sich die Eier, wenn man sie in Kalkwasser oder Wasserglas einlegt, siehe Seite 21, 2. Kapitel. Von den in Wasserglas eingelegten Eiern läßt sich bis zuletzt das Eiweiß zu festem Schaum schlagen. Ein Nachteil ist, daß sich solche Eier nicht zum Kochen in der Schale eignen, da sie gewöhnlich zerspringen (siehe Band I, Seite 599). Ein weiteres

Verfahren besteht darin, die Eier mit einem Gemisch von Gelatine, Kolodium, Fett, Vaseline, Salizyl oder Öl zu bestreichen oder in kleine Kisten mit Holzasche oder Viehsalz fest einzupacken. Diese Kisten müssen dann täglich umgedreht werden. Die Eierspeisen-Gerichte, die überwiegend aus Eiern bestehen, werden in der Küche hauptsächlich zu Frühstücks- und Abendgerichten bereitet und erfreuen sich großer Beliebtheit, da sie sich meist ohne großen Aufwand von Zeit und Arbeit schnell herstellen lassen und bei richtiger Zubereitung stets gut munden. Nachstehend gebe ich die einfachsten Rezepte.

Weichgekochte Eier. 5 Personen. Zutaten: 10 Eier. Kochzeit: 4 Min. In einem genügend großen Gefäß bringt man 2 Liter Wasser zum Kochen, legt die Eier mit einem Schaumlöffel so hinein, daß sie nicht beschädigt werden, läßt sie nun ununterbrochen 3 bis 4 Minuten kochen, und nimmt sie sofort heraus; man kann sie dann einen Augenblick in kaltes Wasser geben (abschrecken), damit sie sich leichter abschälen lassen. Anrichtung: Die Eier werden beliebig gut mit Salz abgerieben, so daß sie ein schneeweißes Aussehen bekommen, und in Eierbechern auf einer gebrochenen Serviette oder auf einem Salzberg angerichtet. Bemerkung: Eier, die zum Kochen bestimmt sind, müssen stets ganz frisch sein. Als Beilagen reicht man verschiedensten Aufschnitt; namentlich Schinken, Spinat, Haschees und Ragout werden mit Vorliebe mit geschälten weichen Eiern garniert. Zu diesem Zweck kann man sie auch längere Zeit warm halten, indem man sie geschält in warmes Wasser von 55 bis 60° C legt. Ihre Beschaffenheit ändert sich dadurch nicht. Große Eier müssen etwas länger kochen, kleinere kürzere Zeit.

Hartgekochte Eier. 5 Personen. Zutaten: 10 Eier. Kochzeit: 8 Minuten. Die frischen Eier werden vorsichtig in kochendes Wasser gelegt und ununterbrochen gekocht, dann abgeschreckt, gesäubert und zu Tisch gegeben. Eier, die länger als 10 Minuten kochen, bekommen um den Dotter einen blauen Rand. Bemerkung: Zerspringen Eier beim Hineinlegen in das kochende Wasser, oder hat man beschädigte Eier, ohne es zu merken, hineingelegt, so setzt man dem Kochwasser etwas Essig zu, wodurch das Auskochen verhindert wird. Hartgekochte Eier dienen in der Küche zu mannigfachen Zwecken. Man verwendet sie warm als Garnitur zum Spinat oder verschiedenen Ragouts, erkaltet und halbiert als Beilage zu kaltem Aufschnitt; man belegt sie dann mit gehacktem Schnittlauch, Radieschenscheiben, Kapern, Sardellen, Räucherlachs, auch Kaviar, oder gibt sie in dieser Form auch als selbständige Gerichte. In diesem Falle reicht man eine kalte Sauce, Mayonnaise- oder Remouladensauce dazu. Als Garnitur zum Salat zerteilt man das Ei in 6 bis 8 gleichmäßige Stücke, oder, um sie auf Teeschnittchen zu legen, in feine Scheiben, wofür es praktische Eierschneider gibt. Soleier werden bereitet, indem man die Eier mit etwas Salz abkocht, an der Spitze die Schale leicht einknickt und in kalte Salzlake einlegt. In 2 Liter Wasser werden zu diesem Zwecke 250 g (1/4 Kilo) Salz aufgelöst, aufgekocht und kaltgestellt. So aufbewahrt halten sich die Eier lange Zeit. Um ein gekochtes

Ei von einem rohen zu unterscheiden, legt man es auf den Tisch und dreht es um sich selbst; ein gekochtes Ei wird sich schnell noch ein paar mal drehen, wogegen ein rohes sich schwerfällig bewegt und dann liegen bleibt.

Gekochte Eier mit beliebiger Sauce. Vegetarisches Gericht. 5 Personen. Zutaten: 15 Eier, 1/2 Liter beliebige Sauce. Kochzeit: 5 bis 8 Minuten. Die Eier werden beliebig hart- oder weichgekocht, abgeschreckt, geschält und bis zum Anrichten in warmes Wasser gelegt. Dann bereitet man eine warme Sauce, wie Tomaten-, Senf- oder ähnliche Sauce, und gibt sie damit zu Tisch. Beilage: Kartoffelpüree. Anrichtung: Die warmen Eier werden in eine tiefe erwärmte Schüssel gelegt und die Sauce darübergegossen.

Kiebitz-, Möwen- und Perlhuhneier. 5 Personen: 10 Eier. Kochzeit: 8 bis 9 Minuten. Kiebitzeier werden in kochendem Wasser 8 Minuten, Möwen- und Perlhuhneier 9 Minuten gekocht, worauf man sie abschreckt und auf einem Salzberg oder einer gebrochenen Serviette, hübsch mit Radieschen verziert, anrichtet; frische Butter wird extra dazu gereicht. Bemerkung: Gänseeier müssen 8 Minuten, Enteneier 6 Minuten kochen, wenn sie pflaumenweich sein sollen.

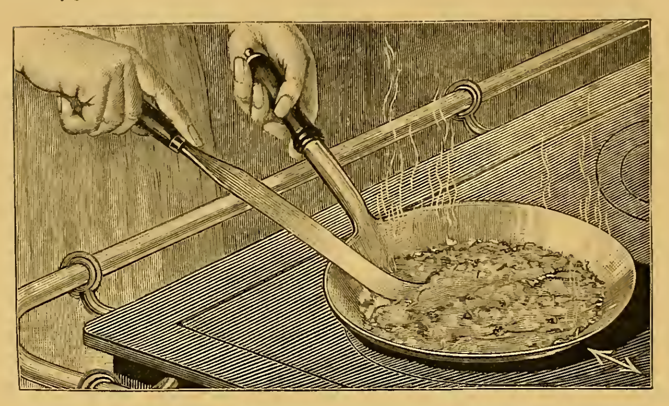


Fig. 114. Das Schlagen einer Omelette, wobei die Pfanne hin und her geschüttelt werden muß.

Omelette. Zutaten: 3 Eier, 25 g (2 1/2 deka) Butter. Backzeit: 4 Minuten. Die Eier werden mit Salz gut verquirlt. Die Butter wird in einer Stielpfanne auf flottem Feuer heißgemacht, darf jedoch nicht braun werden; dann werden die Eier hineingegeben und mit einem elastischen Messer nach der dem Stiel entgegengesetzten Seite der Pfanne zusammengerührt (Fig. 114), wobei man die Pfanne etwas schräge hält. Es entsteht dann ein rühreiartiges Gebilde, das man auf der Unterseite schnell hellbraun werden läßt, dann klopft man an die Pfanne, daß sich die Omelette einrollt (Fig. 115), läßt sie auf die Platte rollen oder stürzt sie, indem man die Pfanne über die Platte hält und umdreht, so daß nun die braune Seite der Omelette oben ist. Eine Omelette muß von außen fest, inwendig aber locker und weich sein, was nur gelingt, wenn man sie schnell auf flottem Feuer bereitet. Bemerkung: Eine größere Omelette, z. B. von 10 Eiern, sollte man in einer entsprechend großen Pfanne auf einmal machen. Die Omeletten werden als Beilage zu Gemüse gegeben, aber meistens gefüllt gereicht. Die Eier können wie bei den Rühreiern nach Belieben

mit etwas Milch verquirlt werden. — Omelette aux confitures oder gefüllte Omelette. 5 Personen. Zutaten: 8 Eier, 180 g (18 deka) beliebige Marmelade, 50 g (5 deka) Butter. Backzeit: 4 bis 5 Minuten. Die Eier werden mit einer Prise Salz schnell verquirlt. Die Butter wird in einer genügend großen sauberen Pfanne heißgemacht, die Eier hineingegeben und wie vorher beschrieben auf flottem Feuer eine Omelette bereitet. Bevor man sie zusammenklappt, was auch durch Umlegen der Seiten geschehen kann, wird in die Mitte ein langer Streifen Marmelade gegeben. Nun klappt man die Seiten über und richtet die Omelette auf einer länglichen Platte an, bestreut die Oberfläche mit feinem Zucker und gibt sie gleich zu Tisch. Bemerkung: Omeletten müssen stets sofort aufgetragen werden, da sie das Warmstellen nicht vertragen können, sie werden also stets im letzten Moment bereitet. Statt mit Marmelade können sie auch mit Gelee oder geschmorten Früchten gefüllt werden. Diese Omeletten bilden eine beliebte Süßspeise. Bei unerwartetem Besuch kann man die Mittagsmahlzeit durch ein derartiges Gericht, das wenig Zeit und Mühe erfordert, erweitern. Nimmt man Ragout fin, gebratenen Schinken, Haschee von Fleischresten, Krebsragout, eingemachte Champignons oder Tomaten, braunes feines Ragout, gewiegte feine Kräuter und ähnliches, so können die Omeletten dann mit geriebenem Käse bestreut werden. Etwas Braten- oder Tomatensauce, der Füllung entsprechend, wird extra gereicht. Bemerkung: Diese Omeletten bilden beliebte Frühstücks- und Abendgerichte und sie eignen sich ebenso vorzüglich für den täglichen Tisch, wie als Zwischengerichte für kleinere Gesellschaften. Eine sachkundige Hausfrau wird stets Gelegenheit haben, etwaige Reste als Füllung zweckentsprechend zu verwenden. Die Füllung selbst muß dick gehalten werden, damit sie nicht aus der Omelette herausläuft.

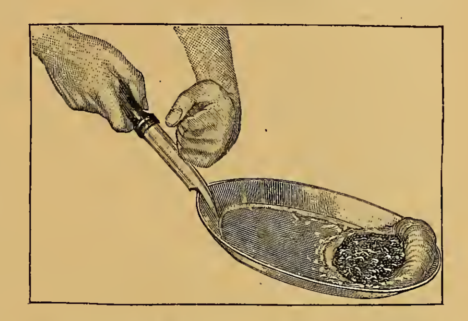


Fig. 115. Das Einrollen der gefüllten Omelette durch Klopfen auf den Pfannenstiel.

Setzeier (Spiegeleier). Zutaten: 10 Eier, 40 g (4 deka) Butter. Backzeit: 4 bis 6 Minuten. Die Hälfte der Butter wird in eine Bratpfanne mit Stiel gegeben, heiß jedoch nicht braun gemacht, die Hälfte der Eier hineingeschlagen, etwas Salz darübergestreut und langsam gebraten. Sie sind gut, wenn das Weiße fest, das Gelbe aber noch weich ist. Man richtet sie auf einer warmen Platte an und brät dann die übrigen. Bemerkung: Sehr praktisch sind kleine feuerfeste, flache Porzellanschalen zum Braten der Eier, die dann in diesen Schalen zu Tisch gegeben werden. Beilagen: Bratkartoffeln, roher oder gekochter Schinken, Zervelatwurst, Räucherfleisch und ähnliches. Will man Schinken oder mageren Speck mit den Eiern zusammenbraten, so schneidet man

ihn in dünne Scheiben, brät ihn in der Pfanne leicht an, schlägt die Eier vorsichtig darüber und macht sie gar. Beefsteaks, Rumpsteaks, Schnitzel und Koteletten werden häufig mit 1 oder 2 Setzeiern belegt, ebenso halbiert in Öl gargemachte Tomaten. Alle Eierspeisen dürfen nicht auf Silber angerichtet werden, das davon anläuft.

Verlorene Eier, Falleier. 5 Personen. Zutaten: 10 Eier, 1 Tasse Essig. Kochzeit: 5 Minuten. In einem flachen Geschirr bringt man 1½ Liter Wasser mit Essig und etwas Salz zum Kochen; die Eier werden, immer nur eins auf einmal, vorsichtig in eine Obertasse aufgeschlagen und daraus in das springend kochende Wasser gegeben, doch dürfen nur 5 Eier zugleich darin gekocht werden. Nach 4 bis 5 Minuten fortgesetztem Kochen nimmt man sie mit einem Schaumlöffel vorsichtig heraus, legt sie in ein bereitstehendes Gefäß mit kaltem Wasser, gibt ihnen rasch durch Beschneiden ein gefälliges Aussehen und hält sie in warmem Salzwasser warm. Sie werden als Einlage für Suppen oder als Garnitur für Pfifferlinge (Eierschwamm), Spinat und feinere Ragouts gebraucht. Man gibt sie auch als selbständiges Gericht mit warmer Tomaten-, Senf-, Schnittlauch-, Frikassee-Sauce oder weißer Sahnensauce. Sie können zeitig bereitet und bis zum Gebrauch warmgestellt werden. Bemerkung: Statt die Eier zu kochen, kann man sie auch backen. In eine kleine Kasserolle gibt man 5 Eßlöffel Öl und, wenn es heiß ist, die Eier wie beschrieben hinein. Man hält das Ei mit der Schaumkelle so, daß das Eiweiß sich um das Gelbe dreht und läßt es 4 Minuten backen, worauf man es auf Löschpapier zum Abtropfen legt; man verwendet die so gebackenen Eier wie verlorene Eier.

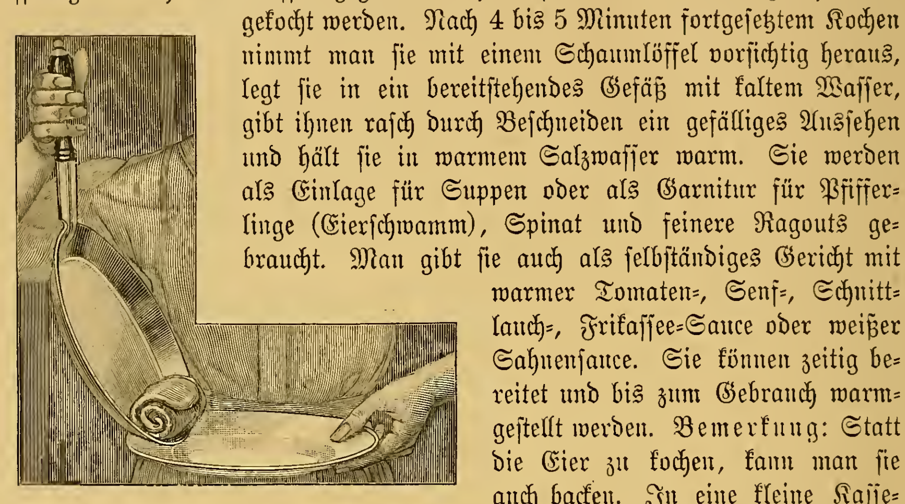


Fig. 116. Das Anrichten der fertigen Omelette.

Eier im Glas. Zutaten: 2 Eier. Kochzeit: 2½ Minuten. Die ganz frischen Eier werden in kochendes Wasser eingelegt und 2½ Minuten ununterbrochen gekocht. Dann schreckt man sie einen Augenblick ab, schlägt sie auf, gibt den Inhalt vorsichtig in ein Glas und gibt sie sofort zu Tisch. Bemerkung: Diese Eier bilden ein beliebtes Frühstücksgericht und eignen sich auch gut für Kranke, Genesende und Personen mit schwachem Magen.

Rührei. Zutaten: 4 Eier, 25 g (2½ deka) Butter. Backzeit: 4 Minuten. Die Eier werden mit einer Prise Salz gut verquirlt; in eine ganz saubere Stielpfanne gibt man die Butter, und wenn sie heiß, aber noch nicht braun ist, gießt man die Eier hinein, rührt sie mit einem Holzlöffel einige Male um, und wenn sie gar, aber noch weich sind, gibt man sie auf eine erwärmte Platte und sofort zu Tisch. Bemerkung: Rührei muß fest, trotzdem aber

weich und flockig sein und wird am besten auf flottem Feuer bereitet, damit es in der Pfanne nicht ansetzt, auch darf es an der unteren Seite nicht anbacken. Man rechnet auf eine erwachsene Person 3 Eier. Sie werden stets kurz vor dem Gebrauch verquirlt, niemals früher, auch kann man sie mit etwas Milch — auf eine Person 1/2 Eßlöffel voll — verquirlen. Größere Mengen Rührei muß man auf zweimal fertigmachen. Die Beilagen sind dieselben wie bei den Setzeiern. Je nach Geschmack quirlt man fein geschnittenen Schnittlauch mit den Eiern oder man streut ihn darüber. Man kann auch kleinwürfelig geschnittenen rohen Schinken oder mageren Speck, auch von den Gräten befreite Bücklingsstücke in der Pfanne kurz anbraten, die Eier darübergeben und das Rührei, wie beschrieben, fertigmachen. Das fertige Rührei kann auch mit heißgemachten Krebsschwänzen, Brechspargel, zubereiteten Mohrrüben, Champignons, Tomaten und ähnlichem belegt werden. Wenn man über mehrere Pfannen verfügt, so sollte man eine nur für Eierspeisen reservieren, um sich vor dem lästigen Anbacken und Ansetzen der Eier zu schützen.

Eiergelee, Eierstich. Zutaten: 2 frische Eier, 4 Eßlöffel Milch oder Bouillon. Kochzeit: 1/2 Std. Die Eier werden mit Milch oder Bouillon, einer Prise Salz und nach Geschmack mit etwas Muskat oder einem Tropfen Maggi's Würze gut verquirlt. Eine kleine Form wird gut mit Butter ausgestrichen und die Eiermasse hineingegossen. In einem Topf bringt man Wasser zum Kochen, stellt die Form hinein, deckt sie zu und läßt das Gelee langsam gar werden. Das Wasser darf nicht weiterkochen, muß aber heiß bleiben, da sonst die Masse Löcher bekommt, was als mißraten gilt. Sind die Eier fest, so nimmt man sie aus dem Wasserbad, läßt sie auskühlen, stürzt das Gelee und schneidet es in zierliche Stücke. Es wird als Einlage in Fleischsuppen gebraucht. Bemerkung: Durch Zusatz von etwas grüner oder roter Farbe zur rohen Masse kann das Gelee beliebig gefärbt werden.

Hühnereierstich wird bereitet, indem man etwas durch ein Sieb gestrichenes, gekochtes oder gebratenes Hühnerfleisch dazugibt.

Die Mehlspeisen.

Sie gewinnen in unseren Tagen der Fleischnot und der Teuerung an allgemeinem Interesse. Wir können sie in Fleischbeilagen und Fleischersatz einteilen. Als erstere kennen wir sie als Reis- und Nudelgerichte. Bei den Reisspeisen ist das Grundmaterial stets gedünsteter Reis, der nach seiner Fertigstellung mit Gemüsen und pikanten oder süßen Zutaten oder auch Obstzutaten eine Reihe vorzüglicher Gerichte gibt. Mit Hilfe der Kochkiste ist es möglich, diesen gequellten Reis stets tadellos und pünktlich herzustellen. Der Reis wird verlesen, gewaschen und zweimal mit kochendem Wasser gebrüht. Zum Kochen stelle man den Reis nicht auf zu heiße Glut, weil er ausquellen soll und nicht gerührt werden darf. Auch im Wasserbade ist die Bereitung sicher und leicht. Gesalzener Wasserreis als einfache Beilage wird bei der Vermischung mit Saucen schmackhaft. Selbständige

Reisspeisen mit Fleisch- oder Gemüsefüllen müssen stets mit genügend Fett bereitet sein. Die gebackenen Speisen reicht man in ihrer Backform, die gedünsteten gestürzt oder in Schüsseln.

Nudeln. Sie bilden neben ihrer Eigenschaft als Suppeneinlage heute den beliebtesten Ersatz für Kartoffeln und Gemüse. Ihre Herstellung hat in der Küche abgenommen, seit sich die italienische Nudelfabrikation die Welt erobert hat und allerorts Makkaroni- und Nudelfabriken erstehen. Diese Erzeugnisse haben vor den häuslichen das gute Aussehen voraus und auch der Preisunterschied ist scheinbar recht gering; guten Hausmachernudeln ist aber noch immer der bessere Geschmack und die größere Ausgiebigkeit eigen.

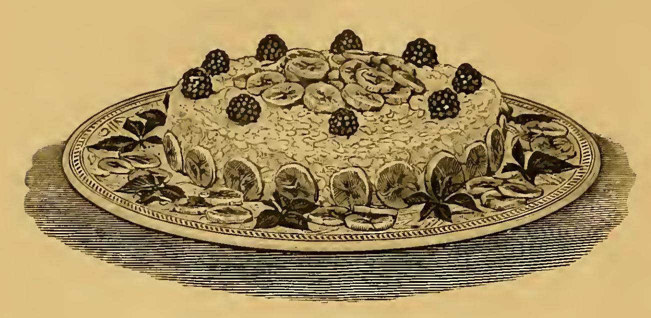


Fig. 117. Reisspeise mit Bananen und Brombeeren verziert.

Einfacher Nudelteig. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Mehl, 1 Ei, 1 Eßlöffel Wasser, Salz. Nach Fig. 118 wird das feine trockene Mehl rund auf das Nudelbrett geschüttet, gesalzen und in die Grube das Ei geschlagen. Man mischt zuerst mit dem Messer und wirkt dann den gebundenen Teig, wie es Fig. 119 zeigt, mit den Händen aus, und zwar so lange, bis er vollkommen fein und durchgewirkt ist. Die kleinen Nudellaibchen werden zugedeckt, damit sie nicht austrocknen, und mit dem Nudelholz gleich zu möglichst großen dünnen Fladen ausgerollt; wenn man daraus feine Suppennudeln machen will, zu stärkeren, wenn Gemüsenudeln oder solche zu gebackenen Speisen entstehen sollen. Die Fladen müssen, auf saubere Tücher gelegt, etwas trocknen, ohne zu spröde zu werden. Darauf schneidet man sie zu kurzen Nudeln in Streifen, die man übereinanderlegt (Fig. 120) und dann wie auf Fig. 121 zu sehen ist, fein schneidet. Zu den langen Bandnudeln werden die Nudelfladen durchgeschnitten, die Hälften eingerollt und dann wieder wie auf Fig. 121 beliebig breit geschnitten. Fleckchen entstehen aus schmal durchgeteilten Streifen. Die fertigen Nudeln werden zum völligen Trocknen lose ausgebreitet. Bemerkung: Man kann den Teig durch Zutat von mehr Eiern und Maggi's Würze verändern und verfeinern. Er bildet die Grundlage aller Nudelgerichte. Die Nudeln selbst werden erst in Salzwasser oder Brühe gekocht, ehe man sie für das gewünschte Gericht weiter verwen-



Fig. 118.
Der erste Anfang für Strudel-, Nudel-, Mürbe- und alle Teige, die auf dem Brett ausgewirkt werden.

den kann. Werden die Laibchen nicht ausgerollt sondern gerieben und durch ein grobes Sieb geschüttelt (den Rest wiegt man mit dem Wiegenmesser), so entsteht die beliebte Suppeneinlage des Wiener Gerstels oder der schwäbischen Riebele.

Strudelteig. Er ist der nächste Verwandte der Nudeln und zugleich auch eins der originellsten Küchenerzeugnisse. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) bestes Weizenmehl, Salz, 1 Ei, 1/5 Liter lauwarmes Wasser. Man nimmt am besten das feinste ungarische Mehl, macht wie bei Fig. 118 eine Grube auf dem Nudelbrett, gibt das Ei, Salz und etwas Wasser hinein und schlägt dies erst mit dem Messer, immer etwas Wasser zugießend, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Für den Zusatz an Flüssigkeit lassen sich keine genauen Angaben machen, da jedes Mehl verschieden feucht ist und mehr oder weniger Wasser annimmt. Handelt es sich um einen gebackenen Strudel, dann wird der Teigmasse, um sie recht geschmeidig zu machen, noch ein nußgroßes Stück Butter zugesetzt; bei gekochten Strudeln, deren Teig etwas widerstandsfähiger sein muß, läßt man die Butter weg. Dieser Teig wird nun mit den Händen so lange gut durchgearbeitet bis er sich vom Brett löst. Dann legt man ihn auf eine frisch bemehlte Stelle auf dem Nudelbrett und knetet ihn leicht mit den ebenfalls bemehlten Handballen so lange durch, bis er Blasen wirft. Nun muß er 1/2 Stunde rasten (ruhen), d. h. man legt ihn wieder auf eine frisch bemehlte Stelle des Nudelbrettes und deckt eine heiß gemachte Kasserolle darüber. Danach wird er ausgezogen. Dieses Ausziehen ist indes geradezu eine Kunst, es wird dem Anfänger nicht gleich beim ersten Male ohne Einreißen und ohne zu dünne Stellen gelingen; auch hier heißt es eben „Übung macht den Meister". Zu diesem besonders wichtigen Verfahren, von dem also das Gelingen des Strudels wesentlich abhängt, breitet man ein großes Tuch (am besten ein sauberes Tischtuch) über einen Tisch, bestäubt es gut mit Mehl und legt den Teig in seine Mitte, bestäubt auch diesen und wellt ihn mit dem Nudelroller (Wellholz) ganz leicht aus, aber nur so weit, daß der Teigfladen noch rund bleibt und nirgends eine brüchige Stelle zeigt. Dann fährt man mit gut bemehlten Händen, die Handrücken nach oben gestellt, die Daumen einwärts gebogen, unter den Teig und beginnt ihn langsam auszudehnen (Fig. 122). Ziehen ihn zwei Personen, so stellen sie sich gegenüber. Der Teig wird langsam nach allen Richtungen schleierfein ausgezogen, die Ränder werden abgezupft und der Fladen dann mit der betreffenden Fülle bestrichen oder bestreut. Indem man an einer Seite das Tuch aufhebt, rollt sich der Teig von selbst zusammen, worauf er in die gebutterte Blechpfanne oder je nach seiner Art in siedendes Wasser, Milch

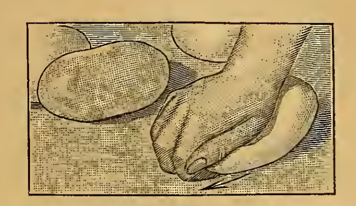


Fig. 119. Das Auswirken des Teiges auf dem Nudelbrett.

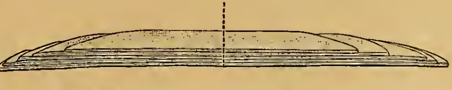
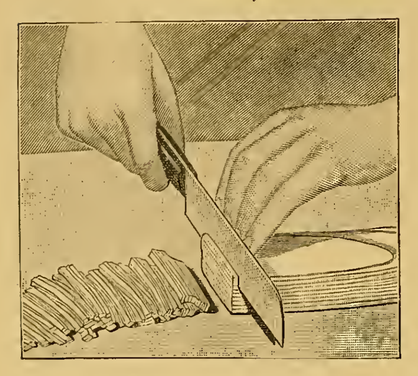


Fig. 120. Das Aufeinanderfolgen der geschnittenen Nudelteigstreifen.

oder Brühe eingelegt wird. Diese Grundbearbeitung bleibt bei jedem Strudel die gleiche; hierauf wird der Strudel mit Fleisch, Gemüse oder Bäckereizutaten beliebig gefüllt. In dem „Kochlexikon“ bringe ich die Spezialvorschriften für ihre Zubereitung.

Es sei hier noch ein ungarisches Originalrezept zu einem anderen sehr zuverlässigen Strudelteig für süße Füllen hinzugefügt.

Ungarischer Strudelteig. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Mehl, etwa 1/5 Liter laues Wasser, 2 Würfel Zucker, Salz, 2 Kaffeelöffel Essig, 1 nußgroßes Stück Butter, 1 Ei. Zucker, Essig und Salz werden in dem Wasser gelöst und vermischt, dann wird wie oben verfahren. Rastzeit unter einer warmen Kasserolle 1 Stunde. Strudel- und Nudelteige bilden auch die Grundlage für einfache Pastetenteige (Pieteige), siehe „Kochlexikon“. Man kleidet mit ihnen Formen (Fig. 124) aus, die mit Obst- oder Fleischfarcen (Füller) gefüllt, am Rande abgenommen und mit einem Teigdeckel versehen, gargebacken werden.


Fig. 121. Nudelschneiden.

Spätzle (Spatzen). Das ausgezeichnete Württemberger Nationalgericht ist eine der besten Beilagen zu Fleisch, bildet aber auch, mit einer Sauce oder Salat gereicht, ein ausgiebiges selbständiges Gericht. Als Spätzle, Knöpfli, Württembergische Nockerln werden sie in Süddeutschland und der Schweiz in sehr verschiedenen Rezepten gegessen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 3 Eier, Salz, 2/5 Liter laues Wasser oder Milch. Kochzeit: 3 Minuten. Das Mehl wird mit Wasser verrührt, gesalzen, die Eier dazugegeben und tüchtig durchgeschafft; dann läßt man den Teig stehen (womöglich ungefähr 1 Stunde). Danach sorgt man für zwei Gefäße mit Salzwasser, eines wallend kochend, das andere mit heißem, nimmt nach Fig. 125 etwas Teig auf das Spätzlesbrett, streicht ihn glatt und schneidet davon die auf Fig. 126 ersichtlichen Streifchen, Spätzle, in das siedende Wasser. Kommt eine Portion an die Oberfläche, so sind sie gar und werden, mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in das heiße Wasser eingelegt. Man koste gleich von den ersten fertigen Spätzle; eventuell muß das heiße Wasser nachgesalzen werden. Vor dem Anrichten gibt man sie auf einen Durchschlag und läßt sie gut abtropfen. Bemerkung: Billiger hergestellte Spätzle werden nur mit einem Ei, Milch und Mehl, oder nur Mehl und Wasser bereitet; der Teig darf aber trotzdem nicht dünner sein. Diese Mehlspeise wird mit in Butter gerösteten Semmelbröseln übergossen; auch mit Lagen von geriebenem Käse durchschichtet und mit Butterflöckchen überzupft sind sie vorzüglich, außerdem werden sie mit säuerlichen Saucen als saure Spätzle sowie durch andere Zusammensetzungen verändert; am besten sind sie als geröstete Spatzen, siehe „Kochlexikon“.

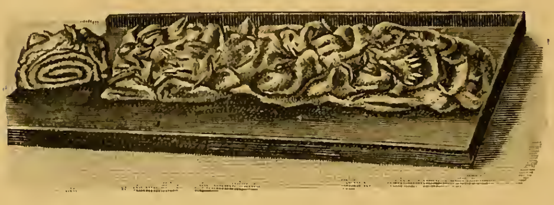
Knödel, Klöße, Nocken. In Norddeutschland sind ihre Arten unter dem Namen Klöße, in Süddeutschland, Österreich und der Schweiz als Knödel und Nocken geschätzt. Wir haben in ihnen ganz vortreffliche, fleischsparende, sättigende Gerichte. Knödel, die aus Mehl, Grieß, Reibesemmel und Polenta, auch mit beliebigen Zusätzen von Kartoffeln, Quark (Weißkäse), Hefe und Einlagen hergestellt werden, machen uns wenig Arbeit, und sie gelingen stets, wenn beim Zurichten des Teigs das richtige Maß eingehalten ist. Zu bemerken ist, daß das Mehl meist von sehr verschiedener Güte und Ausgiebigkeit ist und daher die in den Rezepten angegebenen Mengen nicht auf alle Fälle passen werden. Man kocht daher, solange man als unerfahrene Hausfrau einen Teig nicht ohne Weiteres beurteilen kann, einen kleinen Probekloß. Ist er zu weich oder zerfällt er gar, so wird zum Teig Mehl zugegeben, ist er zu derb, so lockert man ihn durch Zugießen von Milch oder Beigabe eines Eis. Durch den Zusatz von gutem Backpulver haben wir aber auch bei zu derber Masse ein zuverlässiges Mittel, stets vorzügliche Klöße zu bereiten. Wer also bei der Herstellung des Teigs seiner Sache nicht sicher ist, gebe eine kleine Messerspitze Backpulver dazu und er wird tadellose Klöße erhalten.

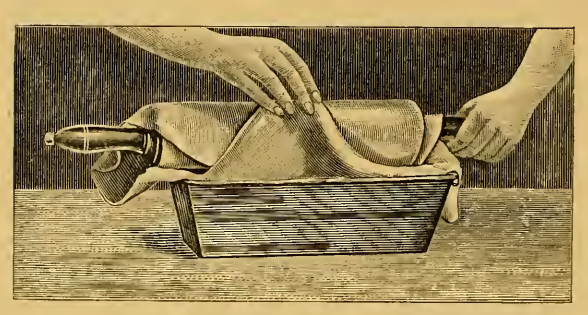


Fig. 122. Die richtige Handhabung beim Ausziehen eines Strudelteiges.

Einfache Klöße, Knödel. Zutaten: 625 g ($62^1/_2$ deka) Mehl — man rechnet am einfachsten für einen Erwachsenen 125 g ($^1/_8$ Kilo) Mehl —, 2 Eier, $^3/_4$ Liter Milch, Salz, 50 g (5 deka) geschmolzene Butter. Kochzeit: 15 bis 25 Minuten. Von Mehl, Milch, Ei und Salz wird ein Teig gemacht und abgeschlagen, durchgeschafft, und währenddessen die Butter dazugegeben, damit sie sich gleichmäßig verteilt. Der Teig, der nötigenfalls gleichzeitig mit etwas Backpulver überstreut wird, ist solange abzuschlagen, bis er Blasen wirft, und muß dann etwas rasten (stehen). Dann sticht man mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel Klöße oder Knödel ab und legt sie in wallend siedendes Wasser ein. Sie sinken unter und kommen, nachdem sie eine Weile gekocht haben, an die Oberfläche, wo man sie noch etwas fortstrudeln läßt. Dann nimmt man sie mit dem Kloßlöffel oder Knödelheber heraus, legt sie in eine Gemüseschüssel und deckt sie gleich gut zu. Man reicht sie dann entweder mit etwas geschmolzener Butter oder gibt dazu braune Butter und derbe Kompotte, Backobst oder auch jede beliebige Sauce wie Zwiebel-, Sardellen-, Pilz-, Dill-, Specksauce usw. Bemerkung: Alle Knödel werden glatter und feiner, wenn man in das kochende Kloßwasser vorher etwas in Wasser abgerührtes Mehl hineinquirlt; das Wasser wird dann nicht weggegossen, sondern zu Suppen aufgehoben. Auch gebe man nie zuviel Klöße auf einmal in das kochende Wasser, das dadurch zuviel abgekühlt wird und ein Streifig- und Hartwerden der Klöße zur Folge hat. Um zu prüfen,

ob die Knödel gargekocht sind, namentlich die größeren, sticht man mit einem dünnen Holzstäbchen (Fig. 127) hinein; bleibt keine Teigmasse daran hängen, dann sind die Knödel fertig. Feinerer Kloßteig wird mit weniger Mehl und mehr Butter (oder Fett) und 2 bis 4 Eiern gemacht. Als Mandelkloßteig finden wir ihn auch noch mit etwa 50 g (5 deka) geriebenen Mandeln, darunter eine bittere, vermischt. Alle diese Teige gewinnen durch Hinzufügen von etwas Muskatblüte und geriebener Zitronenschale. Einige Tropfen Maggi's Würze in der Milch verquirlt, machen, daß sie ähnlich wie in Fleischbrühe gekocht schmecken. Durch Vermischung von gerösteten Semmelwürfeln entsteht ein lockerer, besonders schmackhafter Kloßteig, der mit Vorliebe als ganz einfacher Serviettenkloß gerne gegessen wird. Seine Herstellung besteht darin, daß Semmelwürfel in reichlich Fett geröstet und danach unter den besseren Knödelteig geschlagen werden. Danach bestreut man eine Serviette mit Mehl oder man bestreicht sie mit Butter, gibt die Kloßmasse ganz hinein und knüpft die Enden lose zusammen, damit der große Kloß Platz zum Aufgehen hat (Fig. 128), dann steckt man einen Kochlöffel hindurch, mit dem er — oben übergelegt — im Topf schwebend erhalten wird und den Boden nicht berührt. Nach $1/2$ Stunde pflegt er gar zu sein. Man kann diesen Teig auch in einer ausgebutterten Puddingform kochen. Bemerkung: Als Böhmische Knödel finden wir denselben Kloßteig, der mit den eingearbeiteten Semmelwürfeln $1/4$ Stunde gerastet hat, zu 2 oder 3 sehr großen Knödeln geformt, die ohne Hülle in eine ziemlich große Kasserolle mit siedendem Salzwasser eingekocht werden. Nach $1/2$ Stunde sind sie gewöhnlich gar und werden mit Gabeln zerrissen oder mit einem starken Zwirnsfaden in fingerdicke Scheiben zerschnitten und mit Butter und Brösel, auch mit geringelten Zwiebeln zu Tisch gegeben.

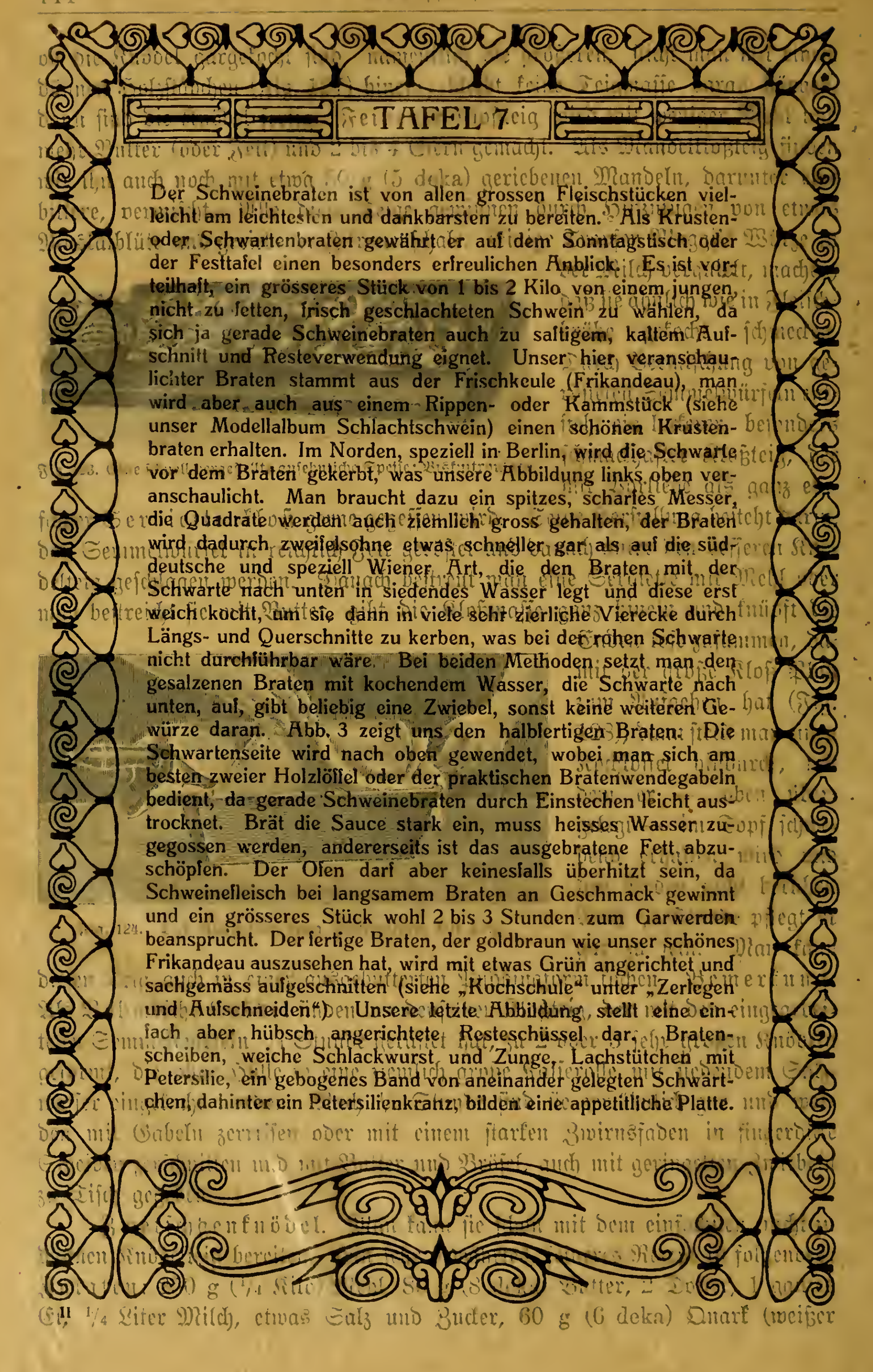

Fig. 123. Eine schnell hergestellte ansehnliche Speise: Biskuitroulade.


Fig. 124. Das Auskleiden einer Pastetenform mit Teig.

Zwetschgenknödel. Man kann sie schon mit dem einfachsten, nicht zu dünnen Knödelteig bereiten. Ein sehr bewährtes, feineres Rezept ist folgendes: Zutaten: 250 g ($1/4$ Kilo) Mehl, 80 g (8 deka) Butter, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, $1/4$ Liter Milch, etwas Salz und Zucker, 60 g (6 deka) Quark (weißer



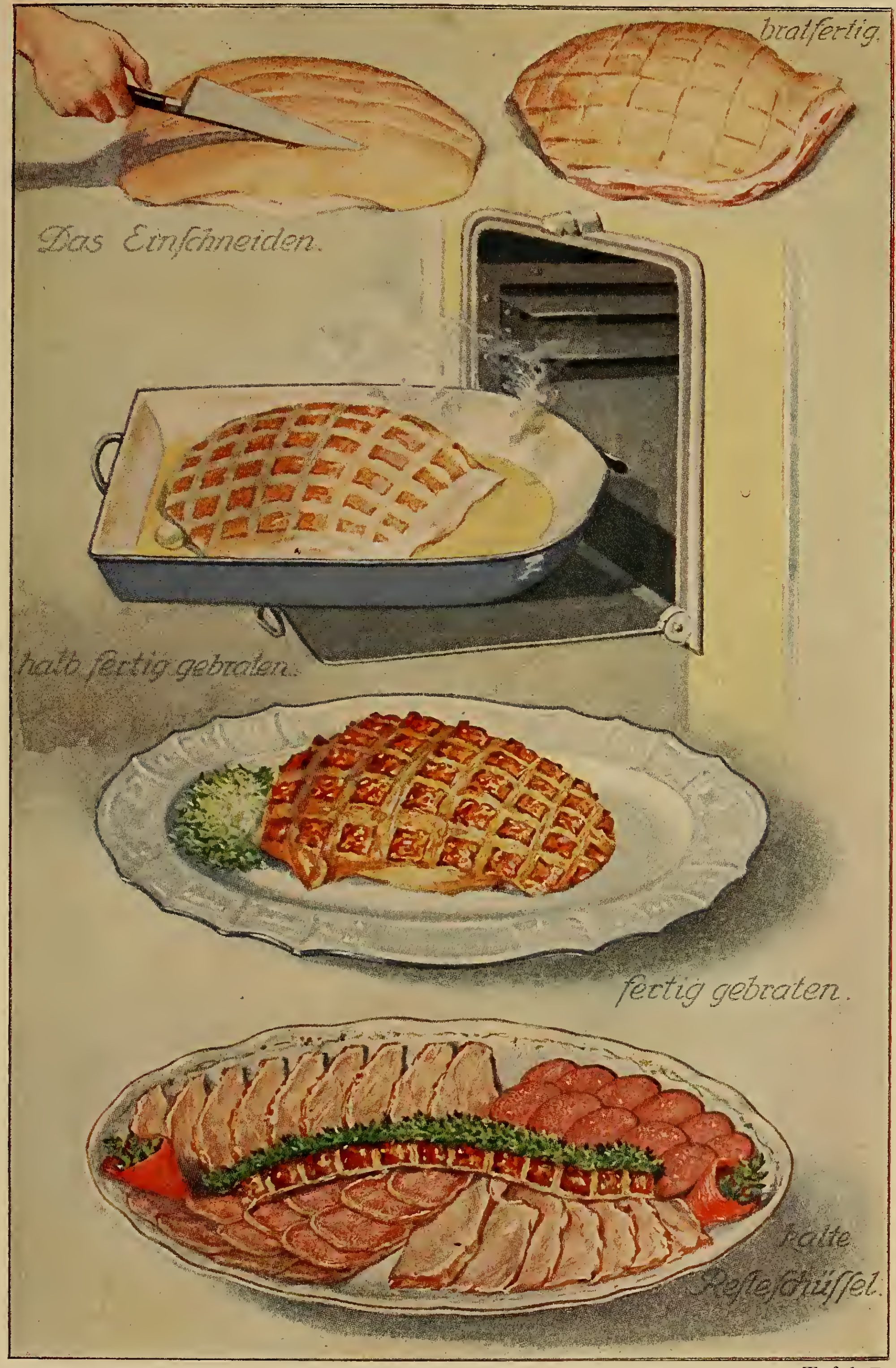
Der Schweinebraten.



TAFEL 7

Der Schweinebraten ist von allen grossen Fleischstücken vielleicht am leichtesten und dankbarsten zu bereiten. Als Krusten- oder Schwartenbraten gewährt er auf dem Sonntagstisch oder der Festtafel einen besonders erfreulichen Anblick. Es ist vorteilhaft, ein grösseres Stück von 1 bis 2 Kilo von einem jungen, nicht zu fetten, frisch geschlachteten Schwein zu wählen, da sich ja gerade Schweinebraten auch zu saftigem, kaltem Aufschnitt und Resteverwendung eignet. Unser hier veranschaulichter Braten stammt aus der Frischkeule (Frikandeau), man wird aber auch aus einem Rippen- oder Kammstück (siehe unser Modellalbum Schlachtschwein) einen schönen Krustenbraten erhalten. Im Norden, speziell in Berlin, wird die Schwarte vor dem Braten gekerbt, was unsere Abbildung links oben veranschaulicht. Man braucht dazu ein spitzes, scharfes Messer, die Quadrate werden auch ziemlich gross gehalten, der Braten wird dadurch zweifelsohne etwas schneller gar, als auf die süddeutsche und speziell Wiener Art, die den Braten mit der Schwarte nach unten in siedendes Wasser legt und diese erst weichkocht, um sie dann in viele sehr zierliche Vierecke durch Längs- und Querschnitte zu kerben, was bei der rohen Schwarte nicht durchführbar wäre. Bei beiden Methoden setzt man den gesalzenen Braten mit kochendem Wasser, die Schwarte nach unten, auf, gibt beliebig eine Zwiebel, sonst keine weiteren Gewürze daran. Abb. 3 zeigt uns den halbfertigen Braten. Die Schwartenseite wird nach oben gewendet, wobei man sich am besten zweier Holzlöffel oder der praktischen Bratenwendegabeln bedient, da gerade Schweinebraten durch Einstechen leicht austrocknet. Brät die Sauce stark ein, muss heisses Wasser zugegossen werden, andererseits ist das ausgebratene Fett abzuschöpfen. Der Ofen darf aber keinesfalls überhitzt sein, da Schweinefleisch bei langsamem Braten an Geschmack gewinnt und ein grösseres Stück wohl 2 bis 3 Stunden zum Garwerden beansprucht. Der fertige Braten, der goldbraun wie unser schönes Frikandeau auszusehen hat, wird mit etwas Grün angerichtet und sachgemäss aufgeschnitten (siehe „Kochschule" unter „Zerlegen und Aufschneiden"). Unsere letzte Abbildung stellt eine einfach aber hübsch angerichtete Resteschüssel dar. Bratenscheiben, weiche Schlackwurst und Zunge, Lachstütchen mit Petersilie, ein gebogenes Band von aneinander gelegten Schwartchen, dahinter ein Petersilienkranz, bilden eine appetitliche Platte.

Ei, 1/4 Liter Milch, etwas Salz und Zucker, 60 g (6 deka) Quark (weißer



Die tüchtige Hausfrau. II.

Tafel 7.

Der Schweinebraten.

Original u. Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



Käse), Zwetschgen (Pflaumen). Kochzeit: 8 bis 10 Minuten. Man rührt die Butter schaumig und dann die Dotter und das ganze Ei dazu; hierauf werden Käse, Milch, Salz, Zucker und so viel Mehl dazugegeben, daß ein lockerer Teig entsteht, den man schlägt, bis er Blasen wirft, und dann 1/2 Stunde rasten läßt. Bemerkung: Zusatz von Kartoffeln, Quark oder Weißkäse, Teig aus Semmelbrösel verfeinern diese ausgezeichneten Knödelsorten. Fig. 130 gibt ein anschauliches Bild von der Herstellung. Der fertige Teig wird auf dem bemehlten Backbrett zerteilt und in längliche Rollen ausgewirkt, diese etwas plattgedrückt und die Pflaumen daraufgesetzt. Dann wird der Teig mit einem bemehlten Messer zwischen den Pflaumen durchgeschnitten, diese werden durch Aufzupfen mit nicht zuviel Teig umhüllt, in den bemehlten Händen rundgerollt, in siedendes Salzwasser eingelegt und gekocht. Zur Zeit der Aprikosen oder Marillen füllt man den Teig mit diesen Früchten und erhält damit ein äußerst feines, vorzügliches Gericht, zur Kirschenzeit mit etwa 4 bis 5 Kirschen, die man aber auch, wenn sie fest sind, in den Teig mit dem Kochlöffel hineinarbeiten kann. Man sticht sie dann wie gewöhnliche Mehlklöße in siedendes Wasser ab. Diese Obstknödel kann man auch im Winter mit gezuckerten Apfelscheiben (Spalten), im Frühjahr mit Apfelsinenscheiben füllen. Die einfachste Art der Anrichtung ist, sie mit brauner Butter zu übergießen, eine feinere, in dieser Butter Semmelbrösel zu rösten. Ferner reicht man Knödel — wobei aber extra aufgetragene braune Butter niemals fehlen darf — mit geriebenem, gezuckertem Pfefferkuchen oder Käse oder fein gehackten Nüssen. Ist das Obst noch wenig reif, muß auch Streuzucker auf dem Tisch stehen.

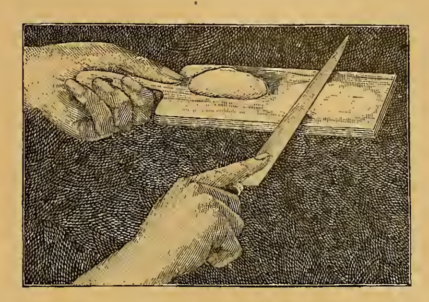


Fig. 125. Zurechtmachen des Spätzlesteiges.

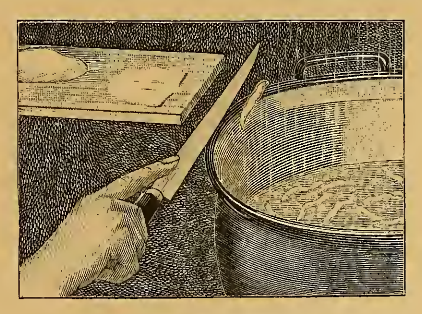


Fig. 126. Spätzlemachen.

Brandteigknödel. So heißen alle Knödelsorten, bei denen das zu verwendende Material wie Mehl, Grieß, Polenta, vorher mit Milch überbrüht oder dick gekocht wurde; sind sie ausgekühlt, so werden sie mit Eiern und den erforderlichen Zutaten vermischt. Dazu gehören die beliebten süddeutschen und Schweizer Knöpfli, die großen delikaten Grießknödel.

Gekochte Puddinge. Ihre Herstellung bleibt nach Fertigstellung des betreffenden Rezeptes überall die gleiche. Eine Puddingform wird nach Vorschrift ausgebuttert oder ausgebröselt, zu drei Vierteln oder zur Hälfte mit der

Masse gefüllt und nach der angegebenen Zeit im Wasserbad, das bis zur Hälfte der Form zu reichen hat, gekocht, dann gestürzt und mit einer Sauce übergossen zu Tisch gegeben; die Sauce kann auch extra gereicht werden.

Die Schmarren. Sie bestehen zumeist aus dünnen mit Mehl, Semmeln, Grieß oder sonstwie angemachten Eierteigen, die zuletzt mit Eierschnee durchzogen und darauf in sehr heißes Backfett (Butter ist hier vorzuziehen) in eine große Pfanne gegossen werden. Man läßt sie auf der unteren Seite hellbraun backen, wendet sie, zerreißt sie dann mit der Schmarrengabel und löst mit deren Ende, dem Schmarrenschauferl, Anhaftendes los. Die Stücke werden gewendet und auch auf der zweiten Seite gebacken. Ich persönlich wende den ganzen Schmarrenteig, überbacke ihn auch auf der zweiten Seite und reiße ihn dann erst in Stücke, die dann ansehnlicher werden. Schmarren wird mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben. Man reicht eine Obstsauce oder leichtes Kompott wie Kirschen, Marillen (Aprikosen), Pflaumen dazu. Die Schmarren werden durch Zugabe von Bäckereizutaten, Kirschen, Apfelspalten usw. verändert. Der berühmteste aller Schmarren ist der Kaiserschmarren. Zutaten: 6 Dotter, 1/4 Liter Milch, 200 g (20 deka) Mehl, der Schnee von 6 Eiweiß, 1 Prise Zitronenschale, Saft von 1 Zitronenviertel. Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Die Zutaten werden abgesprudelt, der Schnee zuletzt daruntergezogen, der Teig in die Pfanne mit Backfett gegeben und wie oben verfahren.

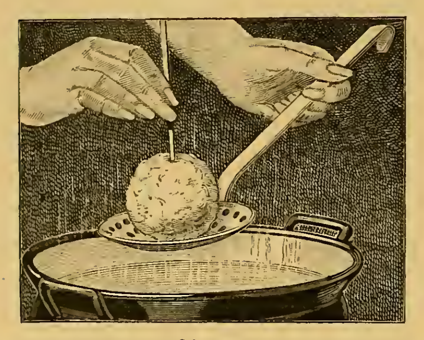


Fig. 127.
Die Kloßprobe mit dem Holzstäbchen.

Die Dalken oder Ballbäuschen. Für sie kann der im Vorhergehenden geschilderte Schmarrenteig zur Anwendung kommen, der etwa 1/4 Stunde fertig stehen muß, ehe man mit dem Dalkenbacken beginnt. Aber man verwendet dazu auch dünne Hefen- und Eierkuchenteige, wie sie unsere Dalkenrezepte im Kochlexikon beschreiben. Fig. 129 zeigt uns deutlich ihre charakteristische Herstellung. In die Dalkenpfanne wird in jedes Auge etwas geschmolzene Butter gegeben, diese heiß gemacht und der Dalkenteig hineingegossen, der auf der unteren Seite goldgelb werden muß, worauf man das Küchlein bei einfachen Dalken mit Butter bepinselt und umwendet, goldgelb bäckt, herausnimmt, dann auf eine Schüssel schichtet, die einzelnen Lagen mit Zucker und Zimt bestreut und möglichst heiß zu Tisch gibt.

Gefüllte, gegossene Dalken, wie sie Fig. 132 zeigt, werden in gleicher Weise hergestellt. Hat sich der Teig beim Backen etwas zusammengezogen, so gibt man in die Mitte des Ballbäuschens ein Klexchen feste Fülle und gießt nochmals etwas Teig darüber, im übrigen werden sie wie oben behandelt.

Gefüllte Dalken, siehe Fig. 132. Man bestreicht einen Dalken mit Marmelade und drückt einen zweiten darauf. In diesem Falle bäckt man sie in der Liwanzenpfanne, die flache Augen mit geraden Rändern hat.

Ausbackteige, Klaren, Beignets, Buttergebackenes, Schmalzgebackenes. Dies sind die allerdünnsten Teige, die uns auch die Suppeneinlage, den Tropfteig oder Eingelaufenes liefern. Das in diese Klaren Eingetauchte und in schwimmendem, kochendem Fett Ausgebackene nennt man

Beignets oder Buttergebackenes (Schmalzgebackenes). Mit Hülfe der Beignets kann man ganz ausgezeichnete kleine Speisen herstellen und bessere Reste aufs wohlschmeckendste und ansehnlichste verwerten. So macht man Beignets aus Fischfilets und Fischresten, Stücken von Niere, Leber und Hirn, von Zunge, Wild und Geflügel, Bratwurstfülle, Bratenscheiben, abgekochten Schwarzwurzeln, Blumenkohlröschen, Pilzen, Pflaumen, Bananenhälften, Kirschen, Apfelscheiben, gekochten Birnenvierteln mit Stiel, ja sogar von noch geschlossenen Akazienblüten, weißen Rosenblättern und ganzen Veilchen. Jeder Rest kann durch den praktischen Ausbackteig, der die Stücke fest überziehen muß, wieder tafelfähig werden. So ist kaltes Suppenfleisch zu Beignets und frischer Salat dazu sehr zu empfehlen. Besonders zarte und saftreiche, in dem heißen Fett zerfließende Einlagen, wie z. B. Erdbeeren, Tomatenviertel, weiche Bananenstücke usw. werden, wie Fig. 131 zeigt, vor dem Eintauchen in den Ausbackteig in feuchte Oblaten eingehüllt. Ausbackteig kann sowohl mit als auch ohne Hefe angerührt werden, er kann entweder nur ein einfacher Pfannkuchenteig sein — für süße Einlagen leicht gezuckert — oder an Stelle der Milch für nicht süße Speisen einen Zusatz von Bier, Weißwein, Rum oder Olivenöl erhalten. Ein guter Hefenausbackteig besteht aus 10 g (1 deka) Hefe, 1 Obertasse lauwarmer Milch, 2 Eidottern, 10 g (1 deka) geschmolzener Butter und



Fig. 128. Wie ein Serviettenkloß aussieht; der an den Serviettenzipfeln festgebundene Kochlöffel hält ihn schwebend im Topf.

Mehl. Um Suppen oder Gemüse schnell auszubacken, wird ein Pfannkuchenteig aus 1 Ei, ein paar Löffeln Milch und Mehl gerührt. Das Ausbackfett wird vorteilhaft aus Rindsnierentalg, Butter und Schmalz, zu gleichen Teilen in Milch ausgekocht, gewonnen und kann immer wieder von neuem verwendet werden. Für süße und nicht süße Einlagen halte man sich jedoch streng getrennte Fettpfannen. Zum Backen verwendet man mit Vorteil den sogenannten französischen Fritürenkorb aus Drahtgeflecht, der genau in eine Stielkasserolle paßt und eine Reihe von Beignets auf einmal aufnimmt. Beignets sollen wie alles Fettgebackene stets auf Löschpapier entfettet werden und sehr heiß auf Papier- oder Leinenservietten, je nach ihrem Inhalt, mit Vanillezucker oder Zucker und Zimt oder feinem Tafelsalz bestäubt, gereicht werden. Zu Fleisch- und z. B. auch zu Schwarzwurzelbeignets paßt frischer grüner Salat, zu Fischbeignets Bearnaise-, Tomaten- oder Krabbensauce, zu Bananen- oder Apfelbeignets heiße Chaudeau- oder kalte Vanillensauce, eventuell auch eine Obstsauce, wie z. B. heiße Aprikosensauce.

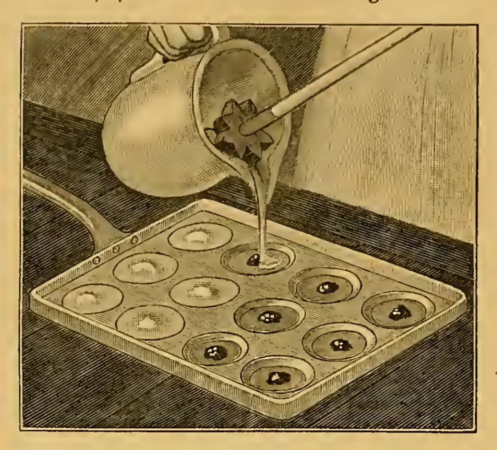


Fig. 129.
Das Füllen von gegossenen Dalken.

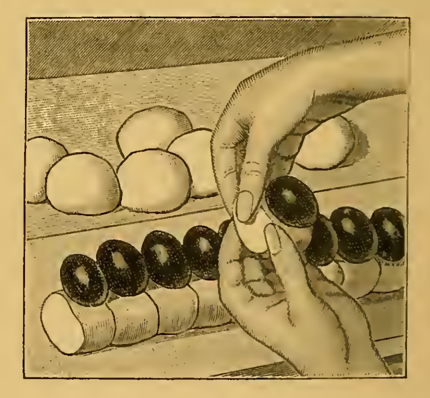


Fig. 130.
Die Herstellung von Zwetschgenknödeln.

Aufläufe. Sie sind sehr feine und leichte, aber auch die empfindlichsten aller Mehlspeisen; ihre Backzeit und Ofenhitze müssen genau abgepaßt werden; bei zu heißer Röhre hilft man sich durch Asbestunterlagen und Benützung eines Dreifußes. Man öffnet während der Backzeit die Röhre nicht und gibt den Auflauf fertig in der mit einer Serviette umhüllten Form sofort zu Tisch, weil er sich sonst wieder „setzt" und ganz unansehnlich wird. Der Auflauf bäckt bei gelinder Hitze meist in drei Viertelstunden gar; ganz große Portionen bäckt man besser in zwei Formen. Auch darf außer dem Auflauf kein anderer Topf in der Bratröhre stehen, weil der Dampf für jede zu backende Mehlspeise nachteilig ist. Unter dem Abschnitt „Feine Mehl- und Süßspeisen" sind einzelne Rezepte mit genauer Behandlung angegeben. Jeder Auflauf verlangt indes eine besondere Behandlung genau nach dem betreffenden Rezept; die Vorschriften müssen also pünktlich eingehalten werden.

Feine Mehl- und Süßspeisen.

Sie unterscheiden sich von den einfacheren Gerichten durch bessere Zutaten, sorgfältigere Herstellung und vor allen Dingen durch die feine Anrichtung. Bei Gesellschaftsessen werden hauptsächlich kalte Süßspeisen bevorzugt, was wohl darauf zurückzuführen ist, daß nach mehreren warmen Gerichten der Appetit auf etwas Kaltes, Erfrischendes gerichtet ist. Das Eis behauptet daher auch den ersten Platz. Nichtsdestoweniger werden bei kleineren intimeren Essen auch alle die anderen warmen und kalten Süßspeisen geschätzt, sofern sie dem Charakter der übrigen Gerichte angepaßt sind. Bilden sie den Abschluß eines größeren Essens, wo vier oder gar mehrere Gänge gereicht werden, so müssen sie leicht und zart sein. Werden aber nach der Suppe nur zwei warme Gerichte gegeben, so wähle man ruhig eine etwas derbere Speise. Der Anrichtung ist größte Aufmerksamkeit zu schenken; eine gut garnierte Süßspeise bildet stets eine Zierde der Festtafel. Trotzdem ist bei der Garnierung geschmackvolle Einfachheit geboten. Nachstehend gebe ich in bunter Reihenfolge einige Rezepte, unter Hervorhebung dessen, worauf es ankommt.



Fig. 131. Die Herstellung von Beignets.



Fig. 132. Das Füllen von Dalken oder Ballbäuschen.

Vanillenauflauf mit Erdbeeren. 10 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) frische oder eingemachte Erdbeeren. 100 g (10 deka) Mehl, 100 g (10 deka) Butter, 140 g (14 deka) Zucker, 1/2 Liter Milch, 60 g (6 deka) Vanillezucker, das Gelbe und der Schnee von 10 Eiern. Backzeit: 1 Stunde. In einem Topf wird die Butter leicht zerlassen, das Mehl darin glattgerührt, die Milch und eine Prise Salz dazugegeben und die Masse auf flottem Feuer trocken abgerührt und ausgekühlt. Die Eidotter werden mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig gerührt, nach und nach mit der abgekühlten Masse gut vermischt und der festgeschlagene Schnee daruntergezogen. Eine Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen, mit Zucker fein bestreut und der Boden mit den sauber zurechtgemachten Erdbeeren belegt; nimmt man frische, so bestreut man sie reichlich mit Zucker. In die so vorbereitete Form wird die Masse sofort nach dem Daruntерziehen des Schnees eingefüllt und im Ofen bei

125° C. gebacken. Der Auflauf wird, nachdem er gar ist, sofort in der sauber abgeputzten Form, mit Zucker bestreut, zu Tisch gegeben. Bemerkung: Die Erdbeeren können wegbleiben oder andere frische oder eingemachte Früchte genommen werden.

Maltareisspeise. 10 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Reis, 400 g (40 deka) Zucker, 2 Zitronen, 4 Eier, 8 Blatt Gelatine, 3/4 Liter Weißwein, 3 Apfelsinen. Der vorher gut abgebrühte Reis wird mit 1/2 Liter Wasser, 1/2 Liter Weißwein und der abgeriebenen Schale und dem Saft von einer Zitrone in einem gut emaillierten Geschirr unter öfterem Schütteln — darf nicht gerührt werden — weichgekocht, doch so, daß er noch körnig ist. Dann fügt man 250 g (1/4 Kilo) Zucker hinzu und stellt ihn kalt. Die Apfelsinen werden geschält, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, diese halb durchgeschnitten, die Kerne entfernt und eingezuckert. Den Rest des Weißweines gibt man mit 150 g (15 deka) Zucker, dem Saft einer Zitrone und den Eiern in ein Gefäß und schlägt auf dem Feuer eine Creme davon, die aber nicht kochen, sondern nur aufstoßen darf. Dann gibt man die gewaschene Gelatine dazu, gießt die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel und läßt sie unter öfterem Umrühren erkalten, bis sie nur noch lauwarm ist. Inzwischen wird eine flache Puddingform mit kaltem Wasser gut ausgespült, mit Zucker ausgestreut und mit einem Teil der Apfelsinenscheiben zierlich ausgelegt. Fängt die Creme an zu stocken, so wird sie schnell und gründlich mit dem Reis vermischt, der Rest der Apfelsinen leicht darunter getan, die Masse schnell in die vorbereitete Form gefüllt und kaltgestellt. Zum Anrichten wird eine runde Platte mit einer Papiermanschette oder zierlich gebrochener Serviette belegt und der Reis vorsichtig darauf gestürzt. Nach Belieben kann er mit Schlagsahne und einigen frischen oder eingelegten Früchten garniert werden. Bemerkung: Der Reis kann auch ohne Creme bereitet werden. In diesem Falle wird er mit 1/2 Liter Weißwein länger gekocht und zum Schluß die Gelatine dazugegeben, worauf er, erkaltet, in die mit Apfelsinen ausgelegte Form gefüllt wird. Die Speise wird am besten am Tage vorher bereitet.

Nudelpudding. 10 Personen. Zutaten: 220 g (22 deka) Bandnudeln, 140 g (14 deka) Butter, 150 g (15 deka) Zucker, 8 Eier, 50 g (5 deka) geriebene Semmel, 150 g (15 deka) Rosinen und Korinthen, 125 g (1/8 Kilo) Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale. Backzeit: 1 Stunde. Die Nudeln werden in reichlich Salzwasser weichgekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser abgespült und zum Abtropfen in ein Sieb gegeben. Die Mandeln werden abgezogen und in Stifte geschnitten, die Korinthen und Rosinen zurechtgemacht. Butter und Zucker werden schaumig gerührt, die Eier nach und nach dazugegeben und alles gut miteinander vermischt. Nun fügt man die Semmel, die Zitronenschale, Mandeln, Korinthen, Rosinen und Nudeln hinzu, füllt alles in eine gut gebutterte, mit geriebener Semmel ausgestreute Puddingform und bäckt den Pudding bei 125° Celsius. Der Pudding wird gestürzt und auf

einer runden Platte mit gefalteter Serviette angerichtet, mit Zucker bestreut und geschmortes (gedünstetes) Obst oder eine süße Milch-, Wein- oder Fruchtsauce dazu gereicht. Bemerkung: Nehmen an einem Essen mehr als 12 Personen teil, so muß der Pudding je nach der Personenzahl in 2 oder auch 3 Formen gefüllt und gebacken werden.

Kalte Süßspeisen.

Großer Beliebtheit erfreuen sich im Sommer die kalten Süßspeisen wegen ihres angenehmen, erfrischenden Wohlgeschmacks; doch auch im Winter sind sie nicht zu unterschätzen und öfters auf den täglichen Tisch zu bringen. Bei Gesellschaftsessen ist es üblich, eine kalte Speise als Abschluß der warmen Gerichte zu bringen, hier tritt die warme süße Speise vollständig zurück. Die einfache wie auch die feine Küche kennt die verschiedensten Arten von kalten Speisen, und ich will versuchen, hier einen kurzen Überblick über sie zu geben. Man teilt sie in Flammeris, Sahnespeisen, Cremes und kalte Puddings, Gelees und Eis ein. Nachstehend gebe ich von allen Speisen, mit Ausnahme des Gelees und des Eises, dem ein Extrakapitel gewidmet ist, die einfachsten an, unter Betonung dessen, worauf es hauptsächlich ankommt.

Flammeris.

Grieß-Flammeri. 5 Personen. Zutaten: 3/4 Liter Milch, 100 g (10 deka) Grieß, 110 g (11 deka) Zucker, etwas Vanille, der Schnee von 3 Eiweiß. Kochzeit: 15 Minuten. Die Milch wird mit der Vanille zum Kochen gebracht, der Grieß mit dem Zucker vermischt, unter stetem Umrühren in die kochende Milch gegeben und ununterbrochen 15 Minuten gekocht. Inzwischen schlägt man den Schnee mit etwas Zucker, gibt ihn zu dem kochenden Grießbrei, verrührt ihn gut damit, entfernt die Vanille und gibt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, die vorher bereitgestellt werden muß. Dann wird der Flammeri an einen kühlen Ort gestellt. Er wird gestürzt und auf einer runden Platte angerichtet; eine beliebige kalte Fruchtsauce wird darübergegossen oder extra gereicht; geschmortes frisches Obst schmeckt auch sehr gut dazu. Bemerkung: Statt Vanille können auch einige gehackte süße Mandeln in die Milch gegeben werden, um ihr Geschmack zu verleihen. Als Fruchtsauce kann man übriggebliebenen Kompottsaft nehmen. Alle Flammeris können am Tage vorher bereitet werden.

Flammeri von Kartoffelmehl mit Rosinen. 5 Personen. Zutaten: 3/4 Liter Milch, 100 g (10 deka) Zucker, 1 Stange Vanille, der Schnee von 3 Eiweiß, 90 g (9 deka) Sultanrosinen, 30 g (3 deka) feingeschnittenes Zitronat. Die Milch wird, nachdem man eine Tasse voll weggetan hat, mit Zucker, Vanille, den zurechtgemachten Rosinen und dem Zitronat aufgekocht, dann das mit der übrigen kalten Milch angerührte Kartoffelmehl hinzugegeben und alles gut durchgekocht. Dann wird die Vanille entfernt, das inzwischen ge-

schlagene Eiweiß hineingemischt, gut mit der Masse verrührt, diese in eine ausgespülte Form gegeben und kaltgestellt. — Der Flammeri wird auf eine Platte gestürzt und Fruchtsaft oder geschmortes frisches Obst dazugegeben.

Zu den Flammeris gehören auch die bekannten roten Grützen der nordischen Küche, die sich von Preußen bis Nordskandinavien einer solchen Beliebtheit erfreuen, daß die Berliner Konditoren sie sogar den Berliner Sommerfrischlern in die süddeutschen Kurorte, wo sie weniger bekannt sind, nachsenden, damit diese Nachspeise nicht entbehrt zu werden braucht. Unter rote Grütze anderer Art finden unsere Leserinnen eine besonders interessante Vorschrift dafür. Es ist das Rezept der Deutschen Kaiserin, wie es nach ihrer eigenen Zusammenstellung der Mundkoch Herr Paul Wehlisch bereitet.

Rote Grütze. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) frische Himbeeren, 500 g (1/2 Kilo) frische Johannisbeeren, 130 g (13 deka) Zucker, 60 g (6 deka) Kartoffelmehl, 80 g (8 deka) Grieß, 1 Stückchen Zimt, etwas Zitronenschale. In ein gut emailliertes Geschirr werden die verlesenen, gewaschenen Früchte mit 1/2 Liter Wasser und den Gewürzen 20 bis 30 Minuten gekocht und dann durch ein Sieb gestrichen. Nun wird die Flüssigkeit gemessen, die 1 Liter ergeben muß, das etwa fehlende wird durch Wasser ersetzt. Man bringt sie zum Kochen, gibt den mit Zucker vermischten Grieß hinein, läßt ihn 10 Minuten unter stetem Umrühren kochen, fügt das mit Wasser aufgelöste Kartoffelmehl hinzu und läßt alles zusammen noch 5 Minuten durchkochen. Eine Porzellanform wird mit Wasser ausgespült, die Masse hineingegeben und kaltgestellt. Die rote Grütze wird, wenn gut ausgekühlt, auf eine Porzellanschüssel gestürzt und eine kalte Vanillensauce, frische Milch, süße oder geschlagene Sahne dazu gereicht. Bemerkung: Rote Grütze darf nur in emaillierten Geschirren gekocht und zum Erkalten nur in Porzellanschüsseln weggestellt werden; sie darf auf keinen Fall mit Blech in Berührung kommen, auch nicht mit Blechlöffeln, da sie in diesem Falle ein bläuliches Aussehen bekommen würde. Statt von Himbeeren und Johannisbeeren kann man die rote Grütze auch von Kirschen bereiten. Ebenso lassen sich die entsprechenden Fruchtsäfte verwenden, nur daß dann weniger Zucker genommen wird. Statt Grieß kann auch Reis oder Sago genommen werden, oder auch nur Kartoffel-, Grieß-, Reis- oder Sagomehl, sowie Mondamin oder Maizena.

Rote Grütze anderer Art. 10 Personen. Zutaten: 1/4 Liter frischer, durchgepreßter Himbeersaft, 1/4 Liter frischer Johannisbeersaft, 1/4 Liter frischer Kirschsaft, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 1/4 Flasche Rotwein, etwas ganzer Zimt, etwas Zitronenschale, 150 g (15 deka) Kartoffelmehl. Kochzeit: 1/2 Stunde. Saft, Zucker und Rotwein werden mit Zimt und Zitronenschale aufgekocht, dann die Zitronenschale und der Zimt entfernt und das mit 1/4 Liter Wasser angerührte Kartoffelmehl zu der kochenden Flüssigkeit gegeben, gargekocht und dann langsam bis zum Auskühlen durchgerührt. Danach wird die Masse in einer Porzellanschale kaltstellt. Sie wird mit süßer ungekochter Milch oder Sahne zu Tisch gegeben.

Sahnespeisen.

Schlagsahne mit Erdbeeren. 5 Personen. Zutaten: 3/8 Liter rohe Schlagsahne, 200 g (20 deka) Zucker, 1/2 Kilo Erdbeeren. Die Früchte werden durch ein feines Sieb gestrichen, die Sahne sehr fest geschlagen (siehe Seite 48), der Zucker und das Durchgestrichene dazugegeben und alles gut miteinander vermischt. Ist die Sahne nicht besonders fest geworden, so nimmt man sie löffelweise von oben ab und gibt sie so zu dem mit Zucker verrührten Fruchtmark; der Satz bleibt dann zurück. Die Masse wird nun in einer tiefen großen Glasschüssel bergartig angerichtet, mit einem Messer zierliche Eindrücke gemacht und mit einigen ganzen Erdbeeren garniert. Auch kann man sie als Füllung von Hohlhippen benutzen. Bemerkung: Statt Erdbeeren kann man auch Himbeeren oder Ananas nehmen. Ebenso kann man die Erdbeeren ganz lassen; sie werden dann extra oder mit der Schlagsahne zusammen angerichtet und bilden zur Zeit der frischen Erdbeeren eine der beliebtesten Speisen. Sämtliche Schlagsahnespeisen werden so kurz wie möglich vor dem Anrichten bereitet und dann sofort auf Eis gestellt, da sich sonst zuviel flüssige Teile absetzen. Bemerkung: Geschlagene Sahne kann mit den verschiedensten Zutaten vermischt werden, wie Orangenblütenwasser, gebrannten gestoßenen Mandeln, gehackten Pistazien sowie mit den verschiedensten Marmeladen und Gelees, die aber vorher glattgerührt werden müssen. Weitere Sahnespeisen siehe „Kochlexikon".

Cremes oder kalte Puddings.

Vanillen-Creme. 5 Personen. Zutaten: 3/4 Liter Milch, 1/2 Stange Vanille, 160 g (16 deka) Zucker, 6 Eigelb, 1/4 Liter geschlagene Sahne, 10 Blatt weiße Gelatine. Die Milch wird mit der Vanille aufgekocht, Zucker und Eidotter in einer Schüssel schaumig gerührt, die heiße Milch unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen durch ein Sieb daruntergemischt, ebenso die in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine. Dann wird alles in eine Kasserolle getan und im Wasserbad solange geschlagen, bis die Masse dicklich wird, dann durchgetrieben und kaltgestellt, wobei sie ab und zu gerührt wird. Eine Form spült man mit Wasser aus und stellt sie zur Hand. Wenn die Masse nur noch lauwarm ist und anfängt, dick zu werden, ist der rechte Zeitpunkt zum Untermischen der Sahne gekommen, was schnell und gründlich geschehen muß, worauf man die Creme sofort in die Form füllt, da sie sonst zu fest und sich nicht mehr umfüllen lassen würde. Man stellt sie an einen kalten Ort oder auf Eis. Anrichtung: Zum Stürzen löst man mittels eines spitzen Messers die Speise etwas vom Rande der Form ringsherum, schüttelt die Form einigemale hin und her, stülpt die Anrichteplatte darauf, kippt das Ganze behutsam um und läßt es so eine Weile stehen. Die Speise wird langsam herausgleiten, daß man die Form abheben kann. Für den täglichen Tisch wird sie nun nicht weiter garniert. Bei größeren Gesellschaften wird auf die Platte,

bevor die Creme darauf gestürzt wird, eine viereckig gebrochene Serviette oder eine Papiermanschette gelegt, die Creme vorsichtig in die Mitte daraufgestürzt und garniert. Etwas geschlagene, süße Sahne, die man bei der Bereitung der Creme gleich mitgeschlagen hat, wird in einen Spritzsack oder eine feste Pergamenttüte gefüllt, die Creme gleichmäßig damit verziert und dann noch mit einigen schönen eingemachten Früchten von guter Farbe wie Glaskirschen, Reineclauden und ähnlichem belegt, oder auch noch mit kleinen Makronen, Biskuits, Hohlhippen und ähnlichem Gebäck. Diese Verzierung kann für alle Cremes verwendet werden. Mit einigem Geschmack läßt sich mit wenigen Mitteln aus einer einfachen Creme eine sehr gut wirkende Platte für die Festtafel herstellen. Eine gute, angenehm schmeckende Fruchtsauce wird extra gereicht. Bemerkung: Das Geheimnis der guten Cremebereitung besteht darin, den richtigen Zeitpunkt zum Hineinrühren der Schlagsahne abzupassen. Dies ist der Fall, wenn sie ziemlich kalt ist und infolge der Einwirkung der Gelatine zu stocken beginnt. Sie muß dann ununterbrochen gerührt werden, und wenn sie die ungefähre Dicke der Schlagsahne erreicht hat, so wird diese sofort hineingegeben, schnell und gründlich damit verrührt und sofort in die bereitstehende Form, die kurz vorher mit kaltem Wasser ausgespült wurde, gegossen. Würde man einen Augenblick damit zögern, so würde die Creme fest und ein Einfüllen unmöglich sein. Wird durch einen Zufall die Masse vor dem Hineinrühren der Sahne zu fest, so stellt man sie einen Augenblick auf den Herd an eine lauwarme Stelle, wodurch sie wieder dünn wird, schlägt sie mit dem Schneebesen gut durch und läßt sie von neuem stocken. Würde man die Sahne in die noch flüssige Masse rühren, so würde sie sich auflösen und ihre Wirkung dadurch vereitelt. Sie soll die Creme zart, locker und schmackhaft machen. Als wohlfeiler Ersatz für die Schlagsahne ist der Eiweißschnee zu betrachten, so daß man sich für alle einfachen Cremes damit behilft, statt Sahne Schnee unter die Masse zu ziehen. Auf die bei diesem Rezept angegebene Menge Sahne würde man als Ersatz den Schnee von 3 bis 4 Eiweiß nehmen. Er muß fest geschlagen sein und wird, wenn die Masse stockt, ebenso hineingerührt wie die Sahne. Will man die Vanillecreme etwas reicher gestalten, so kann man sie mit verschiedenen Einlagen herstellen, wie verschiedenen eingemachten Früchten — große müssen kleingeschnitten werden — in Maraschino eingemachte Makronen oder Löffelbiskuits. Schokoladen-, Kakao-, Pistazien-, Nuß- oder Mandelcreme werden bereitet, indem man die Vanille wegläßt und dementsprechend die anderen Zutaten hinzufügt. Sämtliche Cremespeisen können am Tage vorher bereitet werden, was namentlich zu empfehlen ist, wenn eine Festlichkeit veranstaltet wird, die ja dann ohnehin die Küche mit Arbeit überlastet.

Kalter Reispudding (Creme). 5 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) Reis, 3/8 Liter Milch, etwas Vanille, 80 g (8 deka) Zucker, 1/4 Liter Schlagsahne. Der gebrühte Reis wird mit der Vanille, Milch und einer Prise Salz weichgekocht, aber so, daß er körnig bleibt. Die in kaltem Wasser ge-

weichte Gelatine wird aufgelöst, durch ein Sieb zu dem Reis gefügt und nebst dem Zucker gut mit dem Reis verrührt. Dann leert man ihn in eine Schüssel um und stellt ihn kalt, wobei er ab und zu umgerührt wird. Wenn er nur noch lauwarm ist, wird die Sahne löffelweise dazugemischt, gut verrührt und die Creme dann in die Cremeform gefüllt und kaltgestellt. Anrichtung: Sie wird gestürzt und mit kaltem Fruchtsaft, Fruchtsauce oder geschmortem frischen Obst zu Tisch gegeben. Will man die Creme verzieren, so belegt man sie mit eingemachten Früchten. Bemerkung: Statt mit Milch kann der Reis auch mit Weißwein unter Fortlassung der Vanille und Zusetzung von Zitronenschale und Saft gekocht werden. Verfeinern kann man die Speise, wenn man unter die mit der Sahne vermischte Masse etwas Maraschino, gehackte Mandeln oder gebrühte Rosinen, auch kleingeschnittene eingemachte Früchte mischt.

Gelees.

Weingelee (Weinsulz.) 10 Personen. Zutaten: 1 Liter Weißwein, 300 g (30 deka) Zucker, 25 Blatt Gelatine, 2 Zitronen, 1 Apfelsine, 2 Eiweiß, Der Zucker wird mit 1/8 Liter Wasser aufgekocht, abgeschäumt und kaltgestellt; er muß ganz klar sein. Die geweichte Gelatine wird mit 1/4 Liter warmem Wasser aufgelöst, das Eiweiß mit dem Saft der Apfelsine und Zitronen gut verquirlt, zu der aufgelösten Gelatine gegeben und alles zusammen unter fortwährendem Rühren zum Kochen gebracht, dann beiseite gestellt, zugedeckt und 1/2 Stunde ruhig stehen gelassen. Die Masse darf nicht kochen, muß aber heiß bleiben. Wenn die Flüssigkeit klar ist, gießt man sie durch den Geleebeutel, gibt dann den aufgelösten Zucker und den Wein zu der inzwischen lauwarm gewordenen Gelatine, füllt das Gelee in eine Form und stellt es kalt oder auf Eis. Statt in eine große Form kann es auch in Glasschalen oder in Gläser gefüllt werden. In diesem Falle genügen 20 Blatt Gelatine. Anrichtung: Das Gelee wird, wenn es vollkommen erstarrt ist, auf eine runde Platte gestürzt. Man hält zu diesem Zweck die Form 3 Sekunden in heißes Wasser, läßt sie einen Augenblick abtropfen und stürzt dann das Gelee heraus. Auf die Anrichteplatte legt man eine Papierserviette oder eine viereckig gefaltete Serviette. Bemerkung: Gelees werden vorteilhaft am Tage vor dem Gebrauch bereitet; wenn man kein Eis zur Verfügung hat, muß dies sogar unbedingt geschehen. Will man rotes Weingelee bereiten, so wird rote Gelatine genommen. Sollte das Gelee nicht zu einem Festgericht bestimmt sein, so kann das Klären der Gelatine unterbleiben. Alle Geschirre, die mit Gelatine in Berührung kommen, müssen fettfrei sein.

Erdbeeren-Gelee. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 500 g (1/2 Kilo) Erdbeeren, der Saft von 1 1/2 Zitronen, 18 Blatt Gelatine. Der Zucker wird mit 4/5 Liter Wasser aufgekocht, abgeschäumt, 1/4 Stunde gekocht, 375 g (37 1/2 deka) ausgewaschene, verlesene Erdbeeren hineingegeben und zweimal damit aufgekocht. Dann läßt man den Saft durch den Geleebeutel oder

eine Serviette laufen und stellt ihn kalt. Wenn er nur noch lauwarm ist, wird die mit etwas Wasser aufgelöste Gelatine sowie der Zitronensaft dazugegeben, und zwar durch ein Sieb. Die zurückgelassenen Erdbeeren, die reifsten und schönsten, werden sauber verlesen, gewaschen und gut abgetropft; die Geleeform wird auf Eis gestellt und etwas von der lauwarmen Flüssigkeit hineingegossen. Ist die Schicht erstarrt, belegt man sie zierlich mit Erdbeeren, gießt vorsichtig etwas Gelee darüber, läßt es wieder erstarren, legt Früchte darauf und fährt so fort, bis alles verbraucht ist. Anrichtung: Das Gelee wird, wenn es vollständig erstarrt ist, gestürzt, aber erst, wenn es serviert werden soll; man taucht die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt es dann auf eine Platte. Bemerkung: Schlagsahne kann extra dazu gereicht werden. Geleeformen werden niemals geschmiert.

Die Bereitung von Eis oder Gefrorenem.

Großer Vorliebe unter den kalten Süßspeisen erfreut sich infolge seiner kühlenden, erfrischenden Eigenschaften das Eis, das in den verschiedensten Sorten hergestellt werden kann. Es kommt naturgemäß nur im Sommer auf den häuslichen Tisch, fehlt dagegen auch im Winter bei keinem größeren Essen, wo es gewöhnlich den Abschluß der warmen Gerichte bildet. Im Sommer ist es für den täglichen Tisch in seinen einfacheren Ausführungen leicht ohne große Mühe herzustellen, auch bedarf man dazu keiner besonderen Apparate. Eine gut verschließbare Blechform (Puddingform) und ein größerer Holz- oder Blecheimer sind die ganzen Erforderniſſe; vielfach nimmt man die neueren Rapidgefriermaschinen mit selbsttätiger Spachtel. Das Grundprinzip der Eisbereitung beruht darauf, daß die zu frierende Masse in einem gut verschlossenen Gefäß längere Zeit größeren Kältegraden ausgesetzt wird. Dies geschieht auf die einfachste Weise, je nach Beschaffenheit der Masse; dünnflüssige Massen müssen gefrieren, andere dicke dagegen nur erstarren. Zunächst ist einfaches Roheis erforderlich um die nötige Kältewirkung zu erzeugen. Es muß zerkleinert werden; dies geschieht am besten in einem Scheuertuch mit einem Hammer. Mit dem Roheis allein würde jedoch schwerlich Speiseeis bereitet werden können, da die Kälte nicht ausreicht; das Eis wird deshalb mit Salz vermischt, und zwar mit Vieh- oder Seesalz, da Kochsalz bei größeren Mengen zu teuer sein würde. Die jetzt erzielte Kälte beträgt 22° C., ein kleiner Zusatz von Salpeter würde die Temperatur noch mehr erniedrigen. Die erforderliche Menge Roheis zum Gefrieren der Speise für 5 Personen ist 4 Kilo, für 6 bis 12 Personen 6 Kilo. Die Menge des Salzes beträgt ⅓ vom Gewicht des Roheises. Die Vermischung von Salz und Eis geschieht mit einem Holzlöffel.

Das Gefrieren der flüssigen Masse in kleineren Mengen, ausreichend für 5 bis 12 Personen, geschieht folgendermaßen: In die schon erwähnte Blechform wird die kalte Masse hineingegossen und durch einen festsitzenden Deckel mit Griff gut verschlossen. Dann wird in ein Gefäß oder Eimer, der so groß

sein muß, daß um die Form überall handbreit Platz ist, so viel von dem mit Salz gemischten Roheis eingefüllt, daß der Boden 6 bis 8 cm hoch bedeckt ist. Die Form wird hineingestellt und rundherum Eis gegeben, das mit einer Holzkelle fest eingestampft wird. Jetzt wird die Form gedreht, indem man durch den Griff des Deckels einen Quirl schiebt und die Form um sich selbst im Kreise dreht. Überragt jedoch der Rand des Eimers den Deckel, so ist man gezwungen, die Form mit der Hand hin und her zu drehen, was etwas mühsam ist. Nach Verlauf von 10 Minuten wird die Form herausgenommen, mit einem Tuche abgewischt, geöffnet, das sich an den Wänden festgesetzte Eis mit einem Holzlöffel abgestoßen und mit der übrigen Masse gut vermischt, so daß ein gleichmäßiger Brei entsteht. Nun wird die Form wieder gut geschlossen, eingesetzt, gedreht, herausgenommen und der Inhalt abermals gut miteinander verrührt; ist er einigermaßen fest, so läßt man ihn noch 5 Minuten ruhig in der Form stehen. Dann wird sie in laues Wasser getaucht, mit einem Tuch abgewischt und das Eis auf eine Schüssel gestürzt oder auf kleinen Glastellern angerichtet.

Größere Mengen Eis müssen entsprechend länger gefrieren und öfters nachgesehen werden. Praktisch und sehr einfach im Gebrauch sind die im Handel befindlichen Eisgefriermaschinen.

Die zweite Art der Eisbereitung besteht darin, daß die zu frierende Masse, die dick sein muß — in den meisten Fällen ist es geschlagene Sahne —, in eine Eisform (Kegel) gefüllt, gut verschlossen (indem man zwischen Deckel und Kegel ein Stück Pergamentpapier legt) und in mit Salz vermischtes Eis eingegraben wird. Die Fuge zwischen Deckel und Form wird mit Fett gut verschmiert, um das Eindringen des sich bildenden Salzwassers zu verhindern. Die Masse friert allmählich ohne Rühren durch, was je nach Größe der Form 1½ bis 4 Stunden dauert. Es ist dabei zu beachten, daß der Kegel gut und fest in reichlich Eis, das ihn von allen Seiten, oben und unten umgeben muß, eingesetzt wird; das sich in dieser Zeit bildende Eiswasser darf nicht abgelassen werden. Über das Gefäß mit dem eingesetzten Eis legt man ein naßgemachtes Scheuertuch oder einen alten Sack, damit das Roheis, namentlich im Sommer, nicht so schnell wegschmilzt. Ist das Eis gut durchgefroren und die Zeit des Anrichtens da, so wird die Form herausgenommen, einen Augenblick mit kaltem Wasser abgespült, der Deckel und das Papier entfernt und das Eis gestürzt. Sollte es nicht sofort aus der Form gehen, so stößt man diese einige Male auf einen festen Gegenstand auf.

Wir unterscheiden folgende Gruppen von Eis:

1. Fruchteis,
2. Cremeeis,
3. Bomben,
4. Halbgefrorenes.

Diese Eissorten können natürlich untereinander in der verschiedensten Weise zusammengestellt werden. Von großer Wichtigkeit für das richtige Gefrieren ist der Zuckergehalt. Zuviel oder zu wenig Zuckerzusatz verhindern das Gefrieren. Wer aber genau nach unseren Vorschriften geht, wird ein Mißlingen nicht zu

befürchten haben. 1 Liter Flüssigkeit erfordert 475 g (47 1/2 deka) Zucker. Konditoren, die ja viel Eis bereiten, bedienen sich, um die erforderliche Menge Zucker genau bestimmen zu können, eines Süßigkeitsmessers. Dieses Instrument hat Ähnlichkeit mit einem Thermometer. Es ist eine runde, längliche Glasröhre, die in eine beschwerte kleine Kugel ausläuft und inwendig mit einer Skala versehen ist. Will man die Flüssigkeit prüfen, so wird der Messer einfach in diese hineingelegt, der Punkt, bis zu dem er einsinkt, zeigt den Süßigkeitsgrad an. Heiße Flüssigkeiten, wie Cremes, müssen erst ausgekühlt werden, bevor man sie mißt oder gefrieren läßt. Der erforderliche Süßigkeitsgrad einer Creme beträgt 17 bis 18° nach der Zuckerwage; bis 19° sind sie gefrierfähig. Der Preis eines solchen Messers ist niedrig, die Anschaffung zu empfehlen.

Für den täglichen Tisch wird das Eis einfach in eine Glasschüssel oder auf eine Glasplatte getan; bei besonderen festlichen Gelegenheiten wird es auf einer flachen, runden Platte angerichtet, auf die vorher eine Papiermanschette oder eine viereckig zusammengelegte leinene Serviette gelegt wurde. Das Eis wird hierzu stets in eine passende Form eingesetzt und dann später gestürzt. Bei solchen Gelegenheiten wird das Eis, damit die Platte nicht eintönig aussieht, mit Eiswaffeln oder Eisgebäck verziert. Mit geschlagener Sahne kann es ebenfalls verziert werden, indem man mittels eines Spritzbeutels verschiedenartige Verzierungen um und auf den Eiskegel spritzt und ihn dann mit einigen schönen, eingemachten Früchten belegt. Eiswaffeln oder Eisgebäck werden außerdem stets noch extra gereicht.

Eisfrüchte werden dadurch hergestellt, daß man das in der Gefrierbüchse gefrorene Eis in kleine Formen gibt, die das Aussehen von Birnen, Äpfeln u. dgl. haben. Diese bestehen aus zwei Hälften, sind mit einem Scharnier verbunden und daher zusammenklappbar. Die Fugen werden nach der Füllung mit Fett verschmiert, die kleinen Formen in naßgemachtes Papier eingehüllt und zwischen Eis und Salz in ein Gefäß gepackt, das unten ein Loch zum Ablaufen des sich bildenden Eiswassers hat.

Sehr beliebt ist es auch, das Eis in Apfelsinen-, Mandarinen- oder Zitronenschalen anzurichten, natürlich muß die Eissorte den betreffenden Früchten entsprechen. Oben wird von der Schale ein Stück in Form eines Deckels abgeschnitten und das Innere der Früchte mit dem Stiel eines silbernen Teelöffels sorgfältig entfernt, so daß die Schale inwendig vollständig glatt ist, ohne irgendwie beschädigt zu sein. Nun wird das in der Gefrierbüchse gefrorene Eis fest und sauber in die so präparierten Schalen eingefüllt, der Deckel daraufgelegt und die Fugen mit etwas Butter gut verschmiert. Sie werden dann ebenfalls in nasses Papier eingewickelt, in Salz und Eis eingepackt und in ein Gefäß mit Ablauf gesetzt. Dort müssen sie 2 Stunden nachfrieren. Beim Anrichten werden sie vorsichtig und schnell mit einem nassen Tuch abgerieben und die etwa anhaftende Butter entfernt. Man legt sie auf eine runde Platte mit Serviette und verziert sie mit passenden grünen Blättern. Bei einer großen Gesellschaft

bestellt man am besten das Eis beim Konditor. Die Küche ist dann meistens ohnehin mit Arbeit überlastet, und man ist gesichert gegen unliebsame Überraschungen, die sehr peinlich sein können. Der Konditor hat das Eis so zu liefern, daß es etwas früher, als es gebraucht wird, da ist. Ein mitgeschickter Konditorgehilfe besorgt dann das Anrichten.

Fruchteis. 5 Personen. Zutaten: 625 g (62½ deka) frisches Fruchtmark, 360 g (36 deka) Zucker, 1 Eiweiß, ½ Zitrone. Die rohen Früchte werden durch ein Sieb gestrichen, mit soviel Wasser vermengt, daß die Masse ¾ Liter ausmacht, und aufgekocht. Wenn die Masse ausgekühlt ist, wird der Zucker, Saft der Zitrone und das rohe, leicht geschlagene Eiweiß dazugegeben und alles in die Gefrierbüchse gegeben. Bemerkung: Der Zusatz von Wasser zum Verlängern kann beliebig sein, nur daß das Eis dann nicht so kräftig schmeckt. Zucker muß natürlich dementsprechend auch mehr genommen werden, und zwar 475 g (47½ deka) auf 1 Liter. Nach dem Zuckermesser muß der Süßigkeitsgehalt 21° betragen. Eingemachte Früchte — die durchgetrieben werden — und Fruchtsaft können ebenfalls genommen werden, die Masse muß aber dann auf den Süßigkeitsgrad gemessen werden. Der Zusatz von Eiweiß erfolgt, um das glasige Aussehen des fertigen Eises zu verhindern. Die Masse gefriert dadurch auch schneller, schmilzt nicht so leicht und erhält eine geschmeidige, angenehme Beschaffenheit. Zum gefrorenen Eis kann etwas Schlagsahne gegeben werden; die aber dann nochmals mit durchgefroren werden muß; in diesem Fall bleibt das Eiweiß weg. Eingemachte Früchte können ebenfalls unter das fertige Eis gemischt werden. Einfaches Apfelsinen- oder Zitroneneis wird bereitet, indem man den Saft der Früchte mit etwas Wasser verlängert und Zucker und Eiweiß zusetzt (siehe weitere Eisvorschriften im „Kochlexikon").

Vanilleeis. 5 Personen. Zutaten: ½ Liter Milch, ¼ Schote Vanille, 100 g (10 deka) Zucker, 4 Eidotter, 1 ganzes Ei. Die Milch wird mit der Vanille bis zum Kochen erhitzt. In einem kleinen gut emaillierten Topf oder Schneekessel werden die Eidotter, das ganze Ei und der Zucker schaumig gerührt, die heiße Milch unter stetem Rühren dazugegeben und dann die ganze Masse unter fortwährendem Schlagen mit der Schneerute im Wasserbade oder auf dem Feuer zu einer dickflüssigen Creme abgerührt. Sie darf auf keinen Fall kochen, weil die Eier dann gerinnen würden. Nun wird die Masse vom Feuer genommen und noch ungefähr ¼ Stunde gerührt, worauf sie durch ein feines Sieb gestrichen und nach dem völligen Auskühlen zum Gefrieren gebracht wird. Bemerkung: Will man das Vanilleeis besser und schwerer machen, so wird statt Milch Sahne genommen; leichter und zarter wird es, wenn man unter die halb gefrorene Masse ¼ Liter geschlagene Sahne mengt und dann alles zusammen durchfrieren läßt. Ähnlich wie Vanilleeis, nur durch Beifügung eines anderen Geschmackes, werden sämtliche Cremeeissorten bereitet, z. B. Schokoladen-, Nuß-, Mandel-, Kaffee-, Likör-, Mandarinen-, Teeis usw. Als Einlagen nimmt man zu den einzelnen Sorten Passendes, wie eingemachte Früchte,

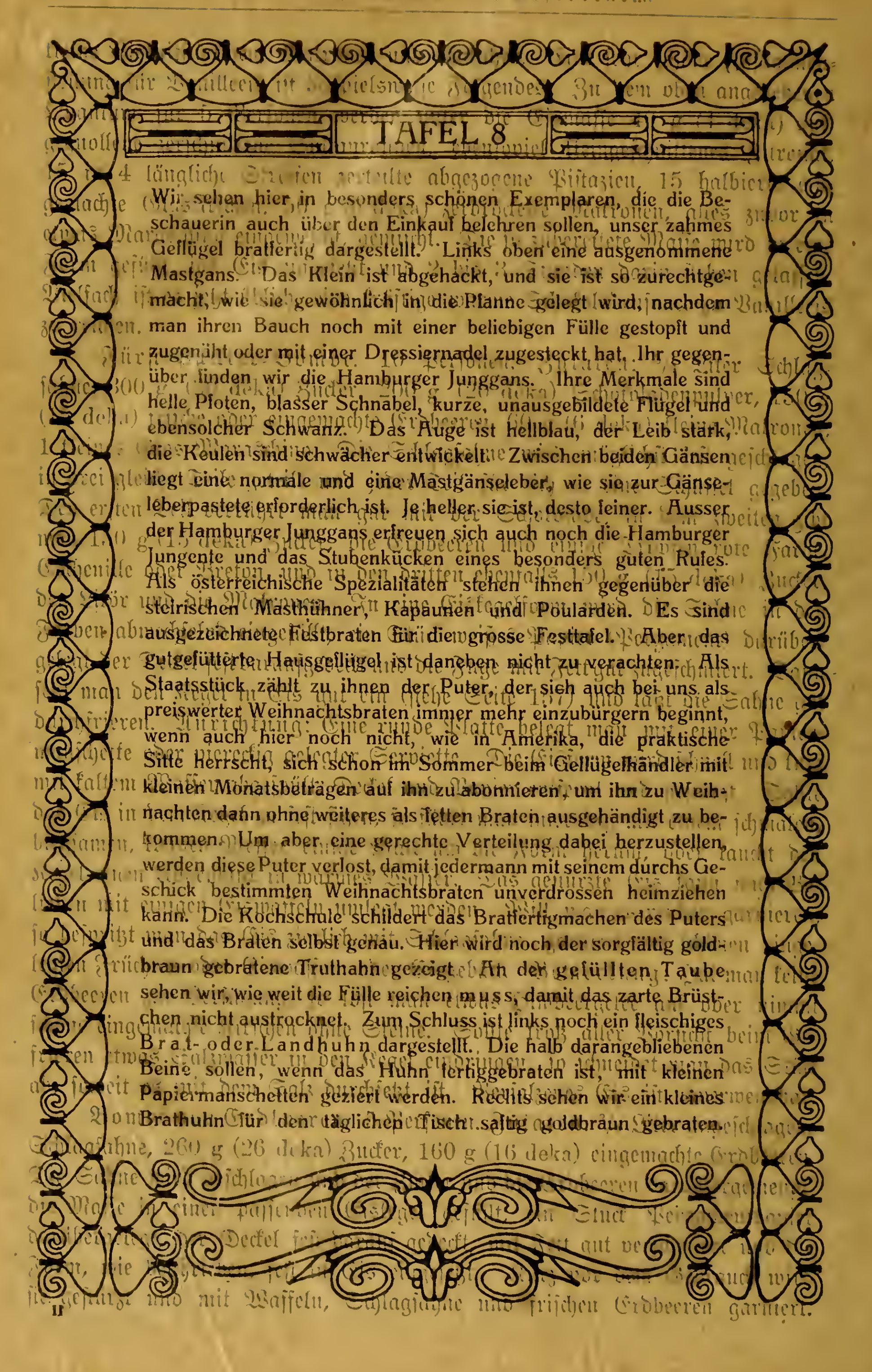
kleine Biskuitstückchen, Makronen und ähnliches. Eine sehr schöne Zusammenstellung für Vanilleeis ist beispielsweise Folgendes: Zu dem oben angegebenen Quantum für 5 Personen werden unter die Eismasse 40 g (4 deka) aufgequollene zerschnittene Sultanrosinen, ebensoviel kleingeschnittenes Zitronat, 15 in 4 längliche Streifen zerteilte abgezogene Pistazien, 15 halbierte eingemachte Glaskirschen, 50 g (5 deka) zerbröckelte Makronen, alles zuvor in etwas Maraschino eingeweicht, gemischt. Die so zubereitete Masse wird in eine Form gefüllt, ins Eis eingesetzt und 2 bis 3 Stunden darin stehen gelassen. Vielfach ist es jetzt üblich, eine kräftige warme Schokoladensauce zu Vanilleeis zu reichen.

Fürst-Pückler-Bombe. 10 Personen. Zutaten: 3/4 Liter Schlagsahne; 300 g (30 deka) Zucker, 200 g (20 deka) Schokoladenpulver, 150 g (15 deka) frische oder eingemachte Erdbeeren, 60 g (6 deka) kleine Makronen, 1 kleines Glas Maraschino. Die Schlagsahne wird möglichst fest geschlagen, in drei gleiche Teile geteilt und jeder Teil für sich in eine Schüssel gegeben. Den ersten Teil verrührt man gut mit der Schokolade, in dem zweiten gibt man 150 g (15 deka) Zucker, die Erdbeeren und einige Tropfen rote Farbe, Cochenille oder Breton, und in den dritten ebenfalls 150 g (15 deka) Zucker, den Likör und die Makronen. In eine Eiskegelform wird die Sahne in den Farben abwechselnd eingefüllt, ein Stück weißes Papier (Pergament) darübergelegt, der Deckel fest daraufgedeckt und die Fuge mit Fett gut zugeschmiert. Dann setzt man den Kegel in Eis gut ein (siehe Seite 157) und läßt die Sahne gut durchfrieren. Anrichtung: Eine runde Platte belegt man mit einer Papiermanschette oder viereckig gelegter Serviette. Die Eisform wird schnell und kurz mit kaltem Wasser abgespült, Deckel und Papier entfernt und gestürzt. Sollte das Eis in dem Kegel zu fest sitzen, so fährt man inwendig mit einem schmalen, biegsamen, kleinen Messer einige Male um die Form herum, oder taucht den Kegel einen Augenblick in warmes Wasser. Das gestürzte Eis kann nach Belieben mit einigen Eiswaffeln umlegt werden. Will man es reicher garnieren, so bespritzt man das Eis zierlich mit Schlagsahne, garniert mit schönen eingelegten Früchten oder Eiswaffeln oder Eisgebäck. Bemerkung: Hat man keine Erdbeeren zur Verfügung, so löst man etwas Himbeergelee auf oder nimmt schöne eingemachte Kirschen ohne Steine. Sollte trotz aller Vorsicht beim Gefrieren etwas Salzwasser in den Kegel eindringen, so schneidet man das Stück ab, soweit es mit dem Salz durchsetzt ist. Versalzenes Eis ist unverwendbar.

Bombe von Erdbeeren. 5 Personen. Zutaten: 3/8 Liter ungeschlagene Schlagsahne, 260 g (26 deka) Zucker, 160 g (16 deka) eingemachte Erdbeeren. Die Sahne wird geschlagen und der Zucker und die Erdbeeren daruntergemengt, die Masse in einen passenden Eiskegel gefüllt, ein Stück Pergamentpapier darübergelegt, der Deckel fest darauf gedeckt, mit Fett gut verschmiert und die Form, wie beschrieben, fest in Eis eingesetzt. Kurz vor dem Gebrauch wird sie gestürzt und mit Waffeln, Schlagsahne und frischen Erdbeeren garniert.



Zahmes Geflügel und seine Zubereitung.



TAFEL 8

Wir sehen hier in besonders schönen Exemplaren, die die Beschauerin auch über den Einkauf belehren sollen, unser zahmes Geflügel bratfertig dargestellt. Links oben eine ausgenommene Mastgans. Das Klein ist abgehackt, und sie ist so zurechtgemacht, wie sie gewöhnlich in die Pfanne gelegt wird, nachdem man ihren Bauch noch mit einer beliebigen Fülle gestopft und zugenäht oder mit einer Dressiernadel zugesteckt hat. Ihr gegenüber finden wir die Hamburger Junggans. Ihre Merkmale sind helle Pfoten, blasser Schnabel, kurze, unausgebildete Flügel und ebensolcher Schwanz. Das Auge ist hellblau, der Leib stark, die Keulen sind schwächer entwickelt. Zwischen beiden Gänsen liegt eine normale und eine Mastgänseleber, wie sie zur Gänseleberpastete erforderlich ist. Je heller sie ist, desto feiner. Ausser der Hamburger Junggans erfreuen sich auch noch die Hamburger Jungente und das Stubenkücken eines besonders guten Rufes. Als österreichische Spezialitäten stehen ihnen gegenüber die steirischen Masthühner, Kapaunen und Poularden. Es sind ausgezeichnete Festbraten für die grosse Festtafel. Aber das gutgefütterte Hausgeflügel ist daneben nicht zu verachten. Als Staatsstück zählt zu ihnen der Puter, der sich auch bei uns als preiswerter Weihnachtsbraten immer mehr einzubürgern beginnt, wenn auch hier noch nicht, wie in Amerika, die praktische Sitte herrscht, sich schon im Sommer beim Geflügelhändler mit kleinen Monatsbeträgen auf ihn zu abonnieren, um ihn zu Weihnachten dann ohne weiteres als fetten Braten ausgehändigt zu bekommen. Um aber eine gerechte Verteilung dabei herzustellen, werden diese Puter verlost, damit jedermann mit seinem durchs Geschick bestimmten Weihnachtsbraten unverdrossen heimziehen kann. Die Kochschule schildert das Bratfertigmachen des Puters und das Braten selbst genau. Hier wird noch der sorgfältig goldbraun gebratene Truthahn gezeigt. An der *gefüllten Taube* sehen wir, wie weit die Fülle reichen *muss*, damit das zarte Brüstchen nicht austrocknet. Zum Schluss ist links noch ein fleischiges *Brat- oder Landhuhn* dargestellt. Die halb darangebliebenen Beine sollen, wenn das Huhn fertiggebraten ist, mit kleinen Papiermanschetten geziert werden. Rechts sehen wir ein kleines Brathuhn für den täglichen Tisch saftig goldbraun gebraten.



Tafel 8.

Zahmes Geflügel und seine Zubereitung.

Original u. Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



Bemerkung: Bomben werden immer von Schlagsahne bereitet. Zu der geschlagenen Sahne gibt man eine zweite Zutat, nach der die Bombe benannt wird, wie z. B. verschiedene Liköre, geriebener Pumpernickel, aufgelöste Schokolade, Kaffee-Essenz, Ananaswürfel, kleingeschnittene Kompottfrüchte usw.

Halbgefrorenes (Sorbet) von Apfelsinen. 5 Personen. Zutaten: 8 Apfelsinen, 170 g (17 deka) Zucker, 1 Eiweiß. Der Zucker wird mit $^{2}/_{10}$ Liter Wasser geläutert. Die Apfelsinen werden halbiert, ausgedrückt, der Saft durchgeschlagen und zu dem erkalteten Zucker gegeben. Dann wird die Masse in der Gefrierbüchse zu einem dickflüssigen Brei gefroren, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, daruntergemengt und gut damit verrührt. Dieser dickflüssige Brei wird in Gläsern angerichtet und sofort gereicht. Bemerkung: Halbgefrorenes (Sorbet) wird stets in Gläsern angerichtet und Strohhalme zum Aufsaugen dazu gereicht. Es ist in der feineren Küche üblich, diesem Gefrorenen kurz vor dem Anrichten etwas scharfen Likör und Champagner zuzusetzen, der dann noch etwas mit durchgefroren wird.

Die Salate.

Es sollen in diesem Kapitel diejenigen Salate behandelt werden, die als Beigaben zu den verschiedensten Speisen dienen, nicht aber als selbständige Gerichte gegeben werden, wie die Fleischsalate und ähnliches. Salate werden hauptsächlich zu Fleischgerichten, namentlich Braten gereicht und dürfen ebenso wie das Kompott bei einem größeren Gesellschaftsessen nicht fehlen. Als Salat können fast alle Gemüse zubereitet werden, ebenso wie man von allem Obst Kompott herstellen kann. Die einfache Zubereitungsweise der Salate ist bei fast allen Blattsalaten, sowie bei den vorher abgekochten oder neuerdings in etwas Fett gedämpften Gemüsen so ziemlich gleich. Sie werden mit Essig, Öl und Salz angemacht. Als Ersatz für Essig kann Zitronensaft genommen werden. Der rohe Salat wird stets zuerst mit Öl und Salz vermischt, bevor die übrigen Zutaten hinzugefügt werden; gekochtes Salatgemüse muß einige Stunden vor dem Anrichten mit den Zutaten angemacht werden, damit der Salat gehörig durchzieht. Die Zutaten seien von guter Beschaffenheit. Das Öl muß frei von jedem Beigeschmack sein. Als Essig (den man sich auch selber ansetzen kann, verwende man nur gute, kräftige, aromatische Sorten. Zu besseren Salaten eignet sich am besten der französische Estragonessig. Die Menge von Essig und Öl zum Anmachen des Salates läßt sich nur ungefähr angeben, da die Stärke des Essigs äußerst verschieden ist und ebenso verschieden auch die Anforderungen des Geschmacks sind. Sämtliche Salate werden durch einen Zusatz von gehackten Kräutern, wie Schnittlauch, Petersilie, Kerbel oder Estragon schmackhafter gemacht. Das Anmachen darf niemals in Blech- oder Zinngeschirr und auch nicht mit Blech- oder Zinngeräten geschehen. Die Salate können in den verschiedensten Zusammenstellungen miteinander vermischt oder auch in verschiedenen Schüsseln zusammen angerichtet werden. Das Anrichten für die Festtafel hat

stets so zu erfolgen, daß der eigentliche Salat, wenn er nicht aus grünem Blattsalat besteht, von einigen grünen Salatblättern eingefaßt wird. Vielfach ist es auch üblich, ihn bei Tisch selbst anzumachen. Er wird dann ohne jegliche Verzierung in einer reichlich großen Salatschüssel fertiggemacht und weitergereicht.

Kopfsalat. 5 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) verlesener Kopfsalat, 2 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Essig. Der Kopfsalat, dessen erforderliche Menge sich nur schwer angeben läßt, weil die Größe und Güte der Köpfe äußerst verschieden ist, wird zunächst verlesen. Dies geschieht folgendermaßen: Von jungen, zarten Köpfen werden alle Blätter, natürlich mit Ausnahme der schlechten, genommen. Von älteren größeren Köpfen werden die äußeren großen, ganz grünen Blätter entfernt (sie werden, soweit sie gut sind, zum Garnieren von Gerichten aller Art an Stelle der grünen Petersilie verwendet). Die nun folgenden Blätter des Salates werden an dem Strunk abgebrochen und die dicke Blattrippe aus den einzelnen Blättern leicht ausgebrochen. Das Innere des Kopfes, das Salatherz, läßt man, wenn es klein ist, ganz, ist es größer, so wird es, nachdem der Strunk herausgedreht ist, geteilt oder leicht auseinandergebrochen. Jetzt wird der Salat in einem tiefen Gefäß mit viel kaltem Wasser schnell gewaschen; ist er sehr sandig, muß er 2- bis 3mal gewaschen werden. Dann gibt man die Blätter vorsichtig in den Salatkorb und schwenkt das Wasser ab. Salat darf niemals mit den Händen ausgedrückt werden, da er sonst matschig wird. Ist er gut abgelaufen, so wird er angemacht. Man tut ihn in eine Schüssel, gibt etwas Salz und das Öl darüber und mischt mit Horn-, Holz-, Bein- oder Silberbestecken, aber nicht mit Blech oder Stahl, daß er vollständig von dem Öl überzogen ist; nun wird der Essig vorsichtig hinzugesetzt. In Norddeutschland gibt man mit dem Salz auch gleich etwas Zucker an die Salate. Bemerkung: Auf gleiche Weise können alle Blattsalate bereitet werden, wie Endivien, Eskariol, Rapünzchen, Kresse und römischer Salat. Das Anmachen hat stets erst zu geschehen, wenn der Salat zu Tisch gegeben werden soll. Angemachter Salat, der längere Zeit steht, wird welk und bekommt einen schlechten Geschmack.

Bohnensalat. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Brechbohnen, 2 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Essig, 1 kleingehackte Zwiebel, 1 Teelöffel gehackte Petersilie. Die Bohnen werden abgezogen, in Stücke gebrochen und in Salzwasser mit Zusatz von etwas Natron weichgekocht. Danach gibt man sie auf ein Sieb, spült sie mit kaltem Wasser gut ab und läßt sie gut abtropfen, dann macht man sie mit Essig, Öl, Zwiebel, einer Prise Salz und Pfeffer an und läßt sie gut durchziehen. Sie werden in einer Salatschüssel angerichtet, mit etwa vorhandenem grünen Salat garniert und mit der gehackten Petersilie bestreut. Bemerkung: Zu diesem Salat eignen sich am besten Wachsbohnen. Konservenbohnen geben ebenfalls sehr guten Salat, sie werden auf gleiche Weise angemacht. Alle Gemüse können ähnlich zu Salat bereitet werden.

Kartoffelsalat. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Kartoffeln, 4 Eßlöffel Essig, ⅛ Liter Brühe, 1 feingehackte Zwiebel, 1 Teelöffel gehackte Petersilie. Die Kartoffeln werden mit der Schale weichgekocht. Inzwischen gibt man in eine Schüssel den Essig, die heiße Fleischbrühe oder Wasser, die Zwiebel sowie etwas Salz und Pfeffer und läßt alles gut heiß werden, worauf man es beiseite stellt. Die unterdes weichgewordenen Kartoffeln werden abgegossen, sofort geschält, noch heiß geschnitten, in die warme Brühe gegeben und gleich damit durchgeschwenkt, so daß sie sämig werden, worauf man etwas Maggi's Würze hinzusetzt. Der Salat wird, wenn er ordentlich durchgezogen und erkaltet ist, gut abgeschmeckt, angerichtet und mit der Petersilie bestreut. Bemerkung: Als Salatkartoffel eignet sich am besten die Nierenkartoffel (oder Mäuschen), eine nicht zu große, längliche gelbe Kartoffel. Dem fertigen Salat kann nach Belieben etwas Öl hinzugesetzt werden. Kartoffelsalat kann auch warm mit gelbgebratenen Speckwürfeln als Specksalat gegeben werden. Er bildet so eine beliebte Beilage zu gebratenem Fisch.

Italienischer Salat. 5 Personen. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) geschälte Kartoffeln, 1 Mohrrübe, 1 Petersilie, ½ Selleriekopf, 65 g (6½ deka) Schlackwurst, 1 saure Gurke, 1 feingewiegte Zwiebel, 2 Eßlöffel Perlzwiebeln, 70 g (7 deka) kaltes Kalbfleisch, 1 großer saurer Apfel, 1 gut gewässerter Hering, 1 Bricke, 1 Eßlöffel gehackte Walnüsse. Alle Zutaten werden würflich geschnitten, danach wird ½ Obertasse kochendes Wasser mit 3 Eßlöffeln Öl, 1 Kaffeelöffel Senf, 1 paar Tropfen Maggi's Würze und Essig nach Geschmack durchgequirlt, über den Salat gegossen, dieser gepfeffert bzw. nachgesalzen und gut vermischt. Er muß 24 Stunden durchziehen. Zum Anrichten wird er locker auf eine Salatschüssel gehäuft und mit einem Petersilienkränzchen verziert. Will man die Schlüssel reicher halten, so gibt gerade dieser Salat Gelegenheit, darauf alle möglichen Verzierungen geschmackvoll anzubringen. Bemerkung: Man kann den Salat durch Vermischung mit Mayonnaise verfeinern, oder durch Weglassung der Bricke, Wurst und Perlzwiebeln vereinfachen.

Gemüsesalat mit Mayonnaise. 10 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Spargel, 500 g (½ Kilo) feine Schoten, 400 g (40 deka) grüne zarte Bohnen, 1 kleiner Blumenkopf, 8 Karotten, 8 Salatherzen, 1 Tasse Weinessig, 3 Eßlöffel Öl, ¼ Liter Mayonnaise. Der Spargel wird geschält und in gleichmäßige kleine Stücke geschnitten und der Blumenkohl in kleine Röschen zerteilt, die Karotten und Bohnen werden in Würfel geschnitten und die Gemüse mit Ausnahme der Kopfsalatherzen, jedes für sich, im Salzwasser weichgekocht. Dann werden sie abgegossen und noch warm, jede Sorte getrennt, mit Essig, etwas Pfeffer und Salz angemacht. Sind sie erkaltet, so gibt man das Öl dazu und macht sie mit der Mayonnaise an. Der Salat wird in einer großen Salatschüssel abwechslungsweise angerichtet und mit den ebenfalls angemachten Kopfsalatherzen garniert. Bemerkung: Die Gemüse können auch gleich nach dem Kochen mit Ausnahme des Blumenkohls miteinander vermischt und dann angemacht werden. Die

Blumenkohlröschen überzieht man mit Mayonnaise und garniert den Salat damit. Eingemachte Gemüse, Konserven können ebenfalls verwendet werden. Resteverwertung: Das Abkochwasser der Gemüse wird zur Bereitung von Suppe aufgehoben.

Die Kompotte.

Eine beliebte Beilage zu allerlei Speisen und Fleischgerichten, namentlich Braten, ist das Kompott. Es bildet in seiner Zartheit und Milde einen angenehmen Kontrast zu dem kräftigen Geschmack des Fleisches. Mit dem Namen Kompott bezeichnet man sowohl geschmortes oder zubereitetes frisches als auch eingemachtes Obst. Für den täglichen Familientisch ist es nicht unbedingt erforderlich, daß jeden Tag ein Kompott gereicht wird; so kann es neben einer Süßspeise ruhig fortbleiben, will man dagegen keine Mehl- oder Süßspeise geben, so nimmt man Kompott. Es verursacht weniger Arbeit, ist zur Zeit des frischen Obstes billig und kann gleich in größerer Menge gekocht werden, da es sich mehrere Tage hält. Man hat es somit beliebig in der Hand, zwischen Kompott und Speise abzuwechseln. Bei Braten für die Festtafel ist es üblich, stets Kompott zu geben, mit Ausnahme bei sehr reichhaltigen Speisengängen, wo der eingelegten süßen Gerichte wegen nur Salat gereicht wird. Es ist vielfach gebräuchlich, aber durchaus nicht notwendig, bei kleineren Gesellschaften das Kompott vor Beginn der Mahlzeit als Zierde auf den Tisch zu stellen. Meines Erachtens wird es dadurch nicht besser, wenn es stundenlang in einem erhitzten Raum steht. Dem Kochen des Kompotts ist die größte Aufmerksamkeit zu schenken, damit die Früchte ihr gutes Aussehen und ihre gute Farbe behalten, es darf niemals in fettigen Töpfen gekocht werden, sondern nur in gut emaillierten Gefäßen. Zur Bindung wird Kartoffelmehl genommen oder der Saft wird dicklich eingekocht; Gewürze werden beim Anrichten entfernt. Das Anrichten hat sauber in Glasschüsseln (Kompottschalen) zu erfolgen. Bei Festgerichten wird es besonders geschmackvoll angerichtet; man gibt dann gewöhnlich mehrere Sorten zusammen in eine Schüssel oder auch, um jedem Geschmack gerecht zu werden, getrennt. Man rechnet für je 10 Personen bei einer Gesellschaft eine größere Glasschüssel Kompott. Bedingung beim Kochen des Kompotts ist, es kurz, d. h. mit wenig Saft zu kochen; die einzelnen Früchte dürfen nicht im Saft schwimmen. Übrigbleibender Fruchtsaft kann zu Speisen, Suppen und Saucen verwendet werden. Kompott wird mit wenigen Ausnahmen stets kalt gereicht.

Kirschkompott. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo saure Kirschen, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1 Stückchen Zimt, 1 Stückchen Zitronenschale, nach Belieben 8 g Kartoffelmehl. Kochzeit: 5 bis 8 Minuten. Die entstielten Kirschen werden sauber gewaschen und abgetropft, der Zucker mit 1/10 Liter Wasser und dem Gewürz in einem sauberen Geschirr durchgekocht, dann das mit etwas Wasser glattgerührte Kartoffelmehl dazu getan, aufgekocht und das Ganze in ein anderes Gefäß umgeschüttet, in dem man es erkalten läßt. Beim Anrichten wird das Gewürz entfernt. Bemerkung: Zu einem besseren Kirschkompott entfernt man

nach dem Waschen die Kerne mit einer Nadel oder einem Kirschenaussteiner, schwenkt die Früchte in einem Topf mit dem Zucker durch, fügt das Gewürz hinzu, bringt alles zum Feuer und läßt es bei öfterem Umschütteln des Topfes gut durchkochen. Dann rührt man das mit 2 Eßlöffel Wasser angerührte Kartoffelmehl dazu, läßt dies durchkochen, gibt das Kompott in eine Schüssel und stellt es kalt. Kirschen dürfen nicht in einem Blech- oder Zinntopf gekocht oder mit einem derartigen Löffel umgerührt werden, da sie dadurch eine blaue Farbe bekommen; zum Kompottkochen und Anrichten werden am besten schmale Pflaumenholzlöffel benützt.

Birnenkompott. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Birnen, 150 g (15 deka) Zucker, 1/2 Zitrone, 12 g Kartoffelmehl. Kochzeit: nach Erfordernis 1/2 bis 2 Stunden. Die Birnen werden sauber geschält und je nach Größe und Art ganz, halbiert oder in Viertel geschnitten in eine Schüssel mit kaltem Wasser und etwas Zitronensaft gegeben, nachdem man noch das Kerngehäuse entfernt hat; bei kleinen süßen Birnen kann man es darin lassen. In 1 Liter Wasser läßt man den Zucker und die Zitronenschale aufkochen, gibt die Birnen dazu und läßt sie zugedeckt langsam weichkochen, was je nach der Sorte kürzere oder längere Zeit erfordert. Dann werden sie mit dem in wenig Wasser angerührten Kartoffelmehl gebunden und in eine Schüssel zum Auskühlen gegeben. Bemerkung: Will man sie rot färben, so nimmt man statt Wasser Rotwein zum Kochen oder färbt die gekochten, erkalteten Birnen nachträglich mit etwas roter Farbe. (Kochkistengericht: 3 Minuten ankochen).

Apfelmus. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Äpfel, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1/2 Zitrone. Kochzeit: 10 bis 15 Minuten. Die Äpfel werden gewaschen, gevierteilt, das Kerngehäuse entfernt und die Äpfel in einem sauberen Geschirr mit Zitronensaft und Schale und 1/8 Liter Wasser auf flottem Feuer zugedeckt gekocht. Es ist achtzugeben, daß sie nicht anbrennen; wenn sie weich sind, gießt man das Wasser in eine Schüssel ab, stellt es beiseite, entfernt die Zitronenschale und streicht die Äpfel durch ein Sieb. Dann gibt man den Zucker dazu, verrührt ihn mit dem Mus und verdünnt dieses nach Bedarf mit dem Wasser. Bemerkung: Soll das Mus zarter und heller sein, so werden die Äpfel vor dem Kochen geschält. Dem fertigen Mus kann nach Belieben etwas Arrak, Weißwein oder Zitronensaft zugefügt werden. Nachstehend gebe ich noch einige bessere Zubereitungen für die Festtafel. Weitere Rezepte siehe Kochlexikon.

Ananas duchesse. 10 Personen. Zutaten: 1 große Ananas, 375 g (37 1/2 deka) Himbeeren, 375 g (37 1/2 deka) Walderdbeeren, 60 g (6 deka) Zucker, 1 Glas Kirschwasser, 1/4 Flasche Champagner. Die Ananas wird mit einem trockenen Tuch abgerieben und die Spitze mit den Blättern so abgeschnitten, daß eine Scheibe Ananas daran sitzen bleibt. Die Frucht wird sorgfältig ausgehöhlt, ein Teil des Fleisches in kleine Würfel geschnitten, mit dem Zucker und den sauber verlesenen, gewaschenen und gut abgetropften Himbeeren und Erdbeeren vermischt und in die ausgehöhlte Frucht gefüllt. Dann gießt man den

Champagner und das Kirschwasser darüber, deckt das abgeschnittene Stück als Deckel darauf und stellt die Frucht eine Zeit auf Eis. Sie wird auf eine passende runde Platte gestellt und mit frischen grünen Blättern garniert zu Tisch gegeben.

Äpfel- und Apfelsinen-Kompott. 10 Personen. Zutaten: 10 gleich große Äpfel, 5 ebenso große Apfelsinen, 300 g (30 deka) Zucker, 1/2 Zitrone, 1/10 Liter Weißwein. Die Äpfel werden geschält, das Kerngehäuse mit dem Apfelstecher (Fig. 6) ausgestochen und jede Frucht in 4 bis 5 Teile geschnitten. 220 g (22 deka) Zucker werden mit 3/4 Liter Wasser, dem Weißwein und Zitronensaft aufgekocht, die Äpfel vorsichtig darin weichgekocht — sie müssen aber ganz bleiben — und dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in eine Schüssel gelegt, der Saft dicklich eingekocht und darübergegossen. Die Apfelsinen schält man, schneidet sie wie die Äpfel in Scheiben, entfernt die Kerne und zuckert die Scheiben ein. In eine Kompottschüssel werden die Apfelsinenscheiben abwechselnd im Kranz mit den Apfelscheiben geordnet und der Apfelsaft darübergegeben.

Die kalte Küche.

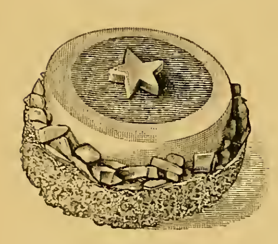
Bei ihr handelt es sich zumeist um Gerichte, die weniger für die Mittagsmahlzeit als für den Frühstücks- und Abendtisch bestimmt sind. Andererseits dienen sie zum Teil als Eingangs-, Zwischen- und Endgerichte bei gesellschaftlichen Essen. Das einfachste Erzeugnis der kalten Küche ist das Butterbrot. Zum Schneiden des Brotes empfiehlt sich, namentlich für größere Haushaltungen, eine Brotschneidemaschine. Die Butter zum Bestreichen darf nicht zu weich und nicht zu fest sein. Als Belag nimmt man die verschiedensten Wurstsorten, kaltes Fleisch und Braten, Schinken, Zunge, Schabefleisch, Räucherlachs, Sardellen, hartgekochte Eier, die verschiedensten Käsesorten und ähnliches. Sind die Butterbrote für den häuslichen Tisch oder gar für einfache Abendgesellschaften bestimmt, so müssen sie zierlich zubereitet und angerichtet werden. Die gleichmäßig dünn geschnittenen Brotscheiben, von nicht zu altem, aber auch nicht zu frischem Brot werden reichlich mit Butter bestrichen. Kalter Braten und kaltes Fleisch, in dünne Scheiben geschnitten, wird gleichmäßig auf das Brot gelegt, und zwar so, daß das Fleisch mit der Brotschnitte abschneidet, wozu man einfach die Küchenschere benützt. Dann wird das belegte Brot in zwei bis drei Teile geschnitten und jede Schnitte zierlich mit Bratenjus oder kleinen Gurken belegt. Wurst, Rauchfleisch, Pökelfleisch und Zunge bedürfen keiner Verzierung. Roher Schinken wird zum Belag mit einem dünnen Messer etwas ausgestrichen, beliebt ist es ferner, den Schinken, kleinwürfelig geschnitten oder zart gewiegt, zum Belegen zu verwenden. Schabefleisch wird vorher mit etwas Salz und Pfeffer angemacht und mit feingehackten Zwiebeln und Gurkenscheiben garniert. Eier schneidet man in gleichmäßige Scheiben; sehr gut eignen sich dazu die überall erhältlichen kleinen Eierschneideapparate. Die Brotschnitte wird erst zerteilt und dann mit den Eierscheiben belegt. Sie werden mit Sar-

dellen, Anchovis, gehacktem Schnittlauch oder mit in feine Scheibchen geschnittenen Radieschen garniert. Sardellen zum Belegen werden entgrätet, halbiert und leicht gewaschen. Käse wird je nach der Sorte in Scheiben geschnitten oder angemacht. — Für Abendgesellschaften werden die zerschnittenen belegten Brote auf runde Platten, auf Papiermanschetten oder einfach viereckig gefalteter Serviette bergartig, in dem Belag abwechselnd, angerichtet und mit Radieschen, grünen Salatblättchen und ähnlichem verziert. Auf die gleiche Weise wie Butterbrote werden belegte Semmelbrötchen bereitet, nur daß diese natürlich ganz frisch sein müssen, am besten bestellt man sie sich zur Stunde des Gebrauchs.

Kalter Aufschnitt. Er wird in den verschiedensten Zusammenstellungen zum Frühstück, zum Abendessen und für Gesellschaften gereicht. Es wird dazu verwendet: kaltes gebratenes Geflügel, kalte gebratene Kalbs- oder Schweinskoteletten, kalter Braten verschiedenster Art, Zunge, Rauchfleisch, Pökelfleisch, Schinken, Räucherlachs, Gänsebrust, die verschiedensten Sorten Wurst, Bücklinge, Sprotten, Sardinen, Sardellen, alle Käsesorten, hartgekochte Eier usw. Alles wird zierlich und mundgerecht vorbereitet. Wenn erst bei Tisch aufgeschnitten wird, sind Einlegebrettchen in die Aufschnittschüssel bzw. eine solche mit vorgepreßtem Brettchenteil sehr praktisch (Fig. 137, F. A. Schuhmann, Berlin). Es muß alles sauber und nett angerichtet werden. Nicht harmonierende Speisen wie Braten und Käse dürfen nicht zusammen auf eine Schüssel gebracht werden, da das Fleisch leicht Käsegeruch und -geschmack annimmt. Käse, Bücklinge, Sprotten, überhaupt alles, was einen stark entwickelten Eigengeschmack hat, wird daher stets extra auf einer Platte für sich angerichtet. Ist der Aufschnitt für den Familientisch bestimmt, so lassen sich alle einigermaßen ansehnlichen Fleischreste dafür verwenden. Für Gesellschaften soll auf die Anrichtung besonderer Wert gelegt werden. Will man den kalten Aufschnitt für solche Gelegenheiten recht abwechslungsreich gestalten, so brät man etwas junges Geflügel, einige kleine Kalbs- oder Schweinskoteletten oder ähnliches extra dafür. Die Anrichtung geschieht auf größeren langen und runden Platten. Es werden mehrere Sorten Fleisch, in gleichmäßig dünne Scheiben geschnitten, abwechselnd auf einer Platte angerichtet (siehe Tafel 7), und zwar so, daß die aufeinanderliegenden Scheiben stets die vorhergehenden zur Hälfte bedecken. Geflügel wird sauber zerlegt. Von der Wurst ist die Haut zu entfernen, Schinken darf nicht zu fett sein. Garniert wird mit zurechtgemachten Radieschen, Salatblättchen, grüner Petersilie, Gurkenstückchen, Mixed Pickles und Ähnlichem. Eine Aufschnittplatte für 8 bis 10 Personen müßte, für mittlere Verhältnisse berechnet, ungefähr folgendes aufweisen: 1 junges Huhn, 2 kalte Koteletten, 4 Scheiben Kalbsbraten, 4 Scheiben Schweinebraten oder Roastbeef, 6 Scheiben Zunge oder Gänsebrust, 8 Scheiben rohen und gekochten Schinken, 12 Scheiben von verschiedenen Wurstsorten, 4 hartgekochte, halbierte Eier mit Sardellen und Kapern garniert, 1 mittlere Büchse Ölsardinen, 125 g (12½ deka) Sprotten oder Räucherlachs, 6 verschiedene Stücke Käse. Diese Zusammensetzung ist

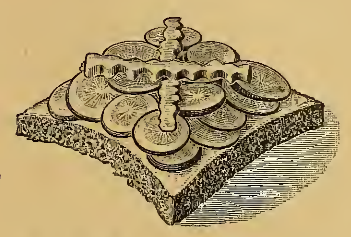
natürlich nur ganz willkürlich und läßt sich beliebig verändern. Bei einer Gesellschaft, vorwiegend aus Herren bestehend, wird man naturgemäß mehr gebrauchen, als bei einer Damengesellschaft. Es ist aber stets reichlich zu geben, wenn auch etwas übrigbleiben sollte. Die Anrichtung des Fleisches und der Eier erfolgt zusammen auf zwei Schüsseln, wobei sich die verschiedenen Sorten abwechseln müssen. Die Käse, die Sprotten und die Sardinen werden jedes für sich auf eine entsprechende Platte angerichtet. Butter, geschnittenes Brot, Brötchen und Pumpernickelscheiben sind extra zu geben. Kalter Aufschnitt wird vielfach auch als Beilage zu jungen Gemüsen, Eiergerichten usw. gereicht.


Fig. 133. Brötchen mit Tomatenscheiben und gehacktem Ei.

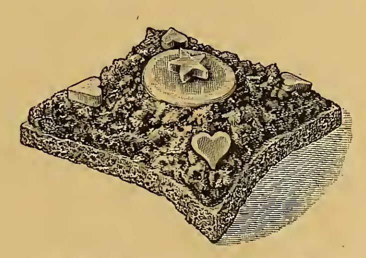

Fig. 134. Brötchen mit Eischeibe und einem Käsestern belegt und ringum verziert.

Teebrötchen (five o'clock-Brötchen). Von kleinen Brötchen und Stangen, Cakes und ähnlicher Backware werden kleine Scheibchen geschnitten, mit Butter bestrichen und in der Mitte mit kleinen Häufchen Orangen- oder Erdbeerenmarmelade belegt. Jeder Bissen muß mundgerecht sein. Auch Kastenbrot (weißes Kapselbrot), Pumpernickel, Schwarz- oder Graubrot verwendet man dazu. Man sticht mittels eines kleinen, runden Ausstechers aus den Brotscheiben kleine Bissen aus. Derartige preiswerte und doch aparte, appetitreizende Sandwiches (belegte Brötchen), die ohne viel Mühe mit Vorräten der einfachen Speisekammer hergestellt werden können, zeige ich unter Fig. 133 bis 136. Diese Brötchen werden gebuttert, eventuell wird dieser Butter noch ein pikanter Geschmack durch Beimischung von geriebenem oder weißem Käse, Anchovispaste oder Sardellenbutter gegeben. Fig. 135 ist aus ganz feingeschnittenem, mit Pfeffer und Salz mariniertem Radieschen auf der Käsepaste belegt und hat als Schmuck ein Kreuz aus Hartkäse, z. B. aus grobem Chester- und weißem Schweizerkäse — mit dem Buntmesser geschnitten — erhalten. Bei Fig. 136 liegt eine dünne Schinkenscheibe darauf, die wieder völlig bedeckt ist von gehacktem Eigelb. Aus Hartkäse ausgestochene Sterne, Runden, Herzen dienen zur Verzierung. Diese „Überraschungsbrötchen", die nicht ahnen lassen, was sie alles verbergen, sind immer sehr beliebt. Die runde Weißbrotscheibe Fig. 133 trägt auf frischer Butter eine saftige Tomatenscheibe, deren leuchtendes Rot ein Häufchen aus hartgekochtem, gehacktem Ei hebt. Das runde Brötchen Fig. 134 ist mit einer Eischeibe belegt, die ein Käsestern schmückt, feingeschnittener roher Schinken oder gehacktes Aspik, Bratenreste, Radieschen umgeben als Kränzchen das Eiweiß. Sehr hübsch wirkt es auch, wenn man diese Eischeiben mit Aspik übergießt — auf flachem Teller — und dann das Gelee so aussticht, daß es mit der Brotrinde abschließt. Noch aparter und namentlich bei den Herren sehr beliebt ist das gefüllte Brot oder Mosaikbrot.

Gefülltes Brot oder Mosaikbrot. Es wird am Tage vorher vorbereitet, und das zeitraubende Brötchenstreichen am festlichen Tage fällt damit ganz oder teilweise weg. Notwendig ist ein langes, rundes, sogenanntes englisches Kasten- oder Kaviarbrot aus feinem Weißbrotteig. Es wird so weit ausgehöhlt, daß nur ein 3/4 cm breiter Rand erhalten bleibt. In die entstandene Öffnung drückt man mit einem silbernen Löffel oder mit dem für den Weckapparat gebräuchlichen Stopfer ein weiches Pain (feine dichte Fülle) und harte Einlagen so weit wie möglich hinein (Fig. 137), also z. B. Sardellenbutter, hartgekochte Eier, Zungenwürfel oder mit Anchovispaste verrührte Butter, Schinkenstifte, kleine Gurken oder geriebenen Käse, mit Butter zu Brei vermengt, Bratenstückchen, Leberscheibchen, Kapern oder mit Butter verrührtes Geflügelpüree aus Dosen, Pilzscheiben und ähnliche Zusammenstellungen. Das an der Spitze abgeschnittene Brot bleibt 24 Stunden beschwert stehen — am besten sehr kalt oder auf Eis —, ehe es mit einem ganz scharfen Messer zu dünnen Scheiben zerschnitten wird.


Fig. 135. Brötchen mit Radieschenscheiben und Käsestäbchen.

Dänische Schnitten. Zu ihrer Zubereitung gebraucht man bestes Weißbrot, am besten englisches Kastenbrot oder Kapselbrot. Man schneidet es in 1 cm starke Scheiben und bestreicht sie mit schaumiggerührter Butter. Als Belag wird feingeschnittener Lachsschinken, ebenso geschnittener kalter Braten, Gänsebrust oder Zunge, Gänseleberpasteten, Gänseleberwurst, Lachs, Sardellen mit Kapern, Kaviar, Hummerstückchen, Austern, Schabefleisch und Ähnliches verwendet. Einige Schnitten werden mit Sardellen- und Senfbutter bestrichen. Sind die so fertiggemachten Schnitten zu groß, so werden sie einmal durchgeschnitten. Sie müssen zierlich und mundgerecht sein. Braten- und Schabefleischschnitten werden mit Gurkenstückchen belegt. Die Schnitten werden auf einer runden Platte auf einer Serviette oder Papiermanschette bergartig, in der Farbe abwechselnd angerichtet und mit grünen Salatblättchen und grüner Petersilie garniert.


Fig. 136. Brötchen mit Schinken, Eierscheiben, Käseherzchen und Käsesternen.

Russische Eier. 5 Personen. Zutaten: 12 hartgekochte Eier, 1/4 Liter Remouladensauce, 24 halbe Sardellen, 1 Teelöffel Kapern. Die kalten, hartgekochten Eier werden der Länge nach halbiert. Auf eine nicht zu flache Porzellanschüssel gießt man die dicke pikante Remouladensauce und legt die Eierhälften mit der Schnittseite nach oben hübsch geordnet darauf. Jede Hälfte wird mit einer halben Sardelle und Kapern belegt. Die fertige Schüssel wird mit einigen Gurkenstücken und grünen Salatblättchen verziert. Bemerkung:

Eine etwas reicher gestaltete Schüssel stellt man her, indem man die Eier mit kleinen Häufchen von Kaviar belegt und die Schüssel mit Sardellen, Mixed Pickles und in Scheiben geschnittenen Räucherlachs, den man zu kleinen Düten dreht, ziert. (Tafel 7.)

Eine wichtige Bereicherung der kalten Küche sind die Mayonnaisen. (Siehe unter „Saucen" und II. Band „Kochlexikon".)

Fischmayonnaise. 5 Personen. Zutaten: 3/4 Kilo beliebiger kalter gekochter Fisch, Mayonnaise für 5 Personen. Der Fisch, zu dem sich sehr gut Reste eignen, wird sauber von Haut und Gräten gelöst. Von der recht dicken Mayonnaise wird etwas auf die Anrichteplatte (Porzellan) getan, der Fisch, dem keinerlei Flüssigkeit anhaften darf, bergartig daraufgelegt, der Rest der Mayonnaise darübergegeben und glattgestrichen. Der Fisch muß vollständig bedeckt sein. Garniert wird er mit grünen Salatblättchen, Achteln von hartgekochten Eiern, Gurkenscheiben, Sardellen, Kapern, Lachs usw.



Fig. 137. Die Herstellung von gefülltem Brot.

Remouladensauce. 5 Personen. Zutaten: 3 hartgekochte Eidotter, 3 rohe Eidotter, 150 g (15 deka) Öl, 3 Eßlöffel Essig, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Senf, 1 Eßlöffel gewiegte Kapern, 1 Eßlöffel gewiegte Kräuter, 2 gewiegte Sardellen, 3 Eßlöffel Weißwein oder Wasser. Zurichtezeit: 1/2 Stunde. Die gekochten Eidotter werden durch ein Sieb gestrichen und gut mit den rohen Dottern und einer Prise Salz vermischt. Dann wird das Öl tropfenweise dazugerührt. Wenn die Hälfte des Öles verbraucht ist, gibt man den Rest mit Essig abwechselnd dazu, fügt dann die gehackten Kräuter und Kapern, Senf, Zucker und Weißwein dazu und schmeckt die Sauce gut ab. Bemerkung: Remouladensauce darf nicht zu dünn gehalten sein, sie muß kräftig und äußerst pikant schmecken.

Heringssalat. 5 Personen. Zutaten: 3 Salzheringe, 1 Kilo mit der Schale gekochte Kartoffeln, 3 Äpfel, 3 Zwiebeln, 80 g (8 deka) beliebiger Braten oder Fleischreste, 80 g (8 deka) Schinken oder Schlackwurst, 2 Salzgurken, 1 Pfeffergurke, 2 Eßlöffel Öl, 4 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Mostrich. Die gut gewässerten Heringe werden aus den Gräten gelöst und die Haut abgezogen; die Äpfel, Gurken und Kartoffeln werden geschält; dann schneidet man die Zwiebeln, Gurken, Heringe, Fleisch, Schinken, Äpfel und Kartoffeln in gleichmäßige Würfel oder Streifen, gibt alles in eine Schüssel und macht es mit etwas Pfeffer, Öl, Essig, Zucker und Mostrich an. Der Salat wird gut abgeschmeckt und muß bis zum Anrichten mindestens 2 bis 3 Stunden ziehen. Er wird auf eine nicht zu flache Schüssel bergartig angerichtet und mit grünen Salatblättchen, in Achtel geschnittenen hartgekochten Eiern, Gurkenscheiben, Sardellen, Kapern u. dgl. verziert. Bemerkungen: Der Salat muß saftig, jedoch nicht breiig oder flüssig sein. Die Zusammenstellung kann beliebig verändert werden. Einen Zusatz können oft rote Rüben bilden. Fleischreste lassen sich sehr gut dazu verwenden.

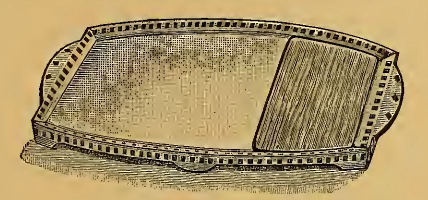


Fig. 138. Bequeme Aufschnittschüssel mit aufgelegtem Holzbrettchen.

Italienischer Salat ist eine der beliebtesten Speisen der kalten Küche. Bereitung: Siehe Seite 163 und „Kochlexikon" unter „Salate".

Fischsalat. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Fisch und 1/4 Liter Remouladensauce. Beliebiger frisch gekochter Fisch oder etwaige Reste werden von Haut und Gräten befreit, sauber auf einer Platte angerichtet und mit der Remouladensauce übergossen. Garniert wird mit grüner Petersilie, hartgekochten Eiern und Gurkenscheibchen. Kapern werden darübergestreut.

Sardellen. Sie werden in der Küche zu den verschiedensten Gerichten verwendet. Eine gute Sardelle muß zart und geschmeidig sein und eine hellrosa Farbe haben. Schlechte Sardellen sind holzig, trocken und gelb. Will man sie längere Zeit aufbewahren, so gibt man soviel Milch darauf, daß sie knapp bedeckt sind; dadurch bleiben sie zart und saftig. Zum Gebrauch legt man sie 20 bis 30 Minuten in kaltes Wasser, nimmt sie dann heraus, wäscht sie in frischem Wasser von außen gut ab, reißt vorsichtig die Rückenflosse heraus und zieht die beiden Hälften nacheinander vorsichtig von der Gräte ab, wobei man am Kopfende anfängt. Man befreit die einzelnen Hälften noch von Flossen und Eingeweiden, spült sie in reinem Wasser und läßt sie abtropfen. Dann sind sie fertig zur weiteren Verwendung, wie zu selbständigen Gerichten, zum Belegen von Schnittchen und Brötchen, zum Verzieren von verschiedenen Mayonnaisen und Salaten, als pikante Zutat zu verschiedenen Salatsaucen — kalten und warmen — und zur Bereitung von Sardellenbutter. Gräten und vorhandene Lake werden aufbewahrt und zu Frikassees, Sardellen- oder Kapernsauce ausgekocht. Die zurecht-

gemachten Sardellen dürfen nicht lange stehen, da sie sonst austrocknen. Man begießt sie mit etwas Essig und Öl. Um Sardellen als selbständiges kaltes Gericht zu geben, werden sie zunächst wie beschrieben fertiggemacht, dann auf eine kleine Platte scheiterhaufenförmig übereinander angerichtet, oben einige zu kleinen Ringen gedreht, Sardellenhälften daraufgelegt, das ganze mit Kapern bestreut und nach Geschmack mit 1 Eßlöffel Öl übergossen. Garniert werden sie mit einigen Zitronenscheibchen und grünen Salatblättchen und Petersilie. Für 5 Personen braucht man ungefähr 160 g (16 deka) Sardellen und 30 g (3 deka) Kapern.

Sardinen. Sie bilden eine beliebte Delikatesse und kommen in Öl konserviert in den bekannten Blechbüchsen auf den Markt. Man reicht sie als Ergänzung zum kalten Aufschnitt oder zu kälten Vorgerichten, ferner zum Gabelfrühstück und Tee. Man öffnet die Büchsen mittels des beigelegten Schlüssels. Für Anrichtung zum täglichen Tisch genügt meist diese Büchse, falls sie durch das Öffnen nicht ruiniert ist; im anderen Falle nimmt man sie mit einer Gabel vorsichtig heraus, damit sie nicht beschädigt werden, richtet sie auf einer Porzellan- oder Glasschüssel zierlich an, übergießt sie mit etwas Öl und garniert sie mit Zitronenscheibchen, Kapern und einem Sträußchen frischer Petersilie.

Kapern. Es sind dies die in Essig und Öl eingelegten geschlossenen Blütenknospen des Kapernstrauches, der im südlichen Europa wächst. Gute Kapern sind klein, haben eine olivgrüne Farbe und scharfen säuerlichen Geschmack. Kapern werden vielfach gefälscht, indem Blütenknospen anderer Pflanzen wie die der Dotterblume, des Besenginsters und der Kapuzinerkresse ähnlich eingemacht werden. Die Kapern werden in der Küche als Zutat zu pikanten Gerichten und zur Garnierung verwendet. Sie dürfen nicht trocken stehen, und man übergießt sie zum längeren Aufbewahren mit etwas Essig. Falsche Kapern kann man selbst herstellen. Noch unentfaltete ganz kleine Knospen der Kapuzinerkresse werden gesammelt und gewaschen und mit Salz bestreut 3 bis 4 Stunden stehen gelassen. Dann brüht man sie ab, läßt sie abtropfen, schichtet sie in Gläser und übergießt sie mit kochendem Essig. Nach 2 Tagen kocht man sie mit dem Essig auf, gibt sie in Gläser und bindet diese nach dem Erkalten zu.

Radieschen. Sie werden als Beigabe und Verzierung zu kaltem Aufschnitt, Butter und Käse sowie zu Käseschüsseln gegeben, außerdem bereitet man Radieschensalat und Radieschenbutter davon. Die runden und länglich runden Radieschen sind am zartesten und saftigsten, während die länglichen einen herben, beißenden Geschmack haben. Zum Garnieren schneidet man alle Blättchen bis auf ein oder zwei schöne Herzblättchen ab, ebenso die verlängerte Wurzel, wäscht sie sorgfältig und läßt sie gut abtropfen. Radieschensalat wird bereitet wie Gurkensalat.

Rettiche. Sie unterscheiden sich von den Radieschen durch weit schärferen Geschmack und werden wie diese als Zukost zu Butter und Brot, Käse und Aufschnitt gegeben. Man schält sie, schneidet sie in dünne Scheiben und salzt

sie. Beliebt ist auch Rettichsalat. Dazu läßt man den in Scheiben geschnittenen Rettich mit Salz bestreut 1 Stunde ziehen, gießt danach das Salzwasser ab und schmeckt ihn mit Essig und Öl ab.

Oliven sind die Früchte des Ölbaumes, aus denen das Olivenöl gewonnen wird. Eingemacht verwendet man sie als pikante Zutat zu Ragouts, Saucen, Salaten und als Beigabe zu kalten Schüsseln. Gute Oliven haben eine grüne Farbe, sind fleischig und fest. Vor der Verwendung als Zutat zu Speisen muß der Kern entfernt werden; von großen Oliven sticht man ihn mittels eines kleinen Ausstechers aus, von kleineren wird der Stein so herausgeschält, daß die Olive ihre ursprüngliche Form behält. Als Beigabe zu Vorgerichten werden sie einfach ohne jegliche Zutat auf Glasschalen angerichtet.

Kornichons. Es sind ganz kleine, höchstens 6 cm lange Pfeffergurken, die sich vorzüglich zum Garnieren von Salaten und Mayonnaisen eignen.

Vorgericht, schwedisches (hors d'oeuvre.) Dieses kalte Gericht wird bei festlichen Essen vor oder gleich nach der Suppe gereicht und bildet eine Zusammensetzung verschiedener kalter Delikatessen und appetitanregender kleiner Gerichte, die je nach der Personenzahl auf einer oder mehreren kleineren Platten gereicht werden. Die Schüssel muß in der Zusammenstellung so gehalten sein, daß sie den Appetit mehr reizt als befriedigt. Für ein schwedisches Vorgericht kommt ungefähr folgendes in Betracht: Mayonnaisen aller Art, die verschiedenen pikanten Fleischsalate, Gemüsesalate, Sardellen, Sardinen, Anchovis, Delikateßheringe, Krabben, Räucherlachs, Kaviar, Gänseleberpastete, Austern, Oliven, Radieschen, kleine mit verschiedenem pikantem Belag versehene geröstete Weißbrotschnitten (Toastschnitten). Alles, außer den Schnitten, wird in kleinen Porzellan- oder Papierkästchen, auch in Muschelschalen (Coquillen) zierlich angerichtet und garniert. Die Auswahl unter all diesen Sachen richtet sich jeweils nach den vorhandenen Mitteln, dem persönlichen Geschmack, den später folgenden Gängen und der Art des Festessens. Für ungefähr 8 bis 10 Personen bei einem Gesellschaftsabendessen, wo nach der Suppe 2 bis 3 warme Gänge gegeben werden, könnte bei mittleren Ansprüchen für ein schwedisches Vorgericht folgende Zusammensetzung gewählt werden: 3 Muschelschalen mit Hummermayonnaise, 3 Muschelschalen mit feinem italienischem Salat, 3 Kästchen Krabbensalat, 2 kleine Portionsterrinen mit Gänseleberpastete, 1 Kästchen mit Oliven, 8 halbe hartgekochte Eier, jedes mit einem Häufchen Kaviar belegt, und 20 zierlich belegte Toastschnitten, von denen man 3 mit Sardellen, 3 mit je einer Sardine, 3 mit Räucherlachs, 3 mit Kaviar, 4 mit Schabefleisch und 4 mit Zunge belegt. Eine große lange oder zwei mittelgroße ovale oder runde Platten werden mit einer passend gefalteten Serviette bedeckt, unter die man einen flachen Teller in die Mitte der Platte schiebt und dadurch eine etwas erhöhte Stelle schafft. Die angegebenen Gerichte werden nun in gefälliger Anordnung daraufgelegt. Zuerst die größeren Schalen, dann die Kästchen und in den Zwischenräumen die Kaviareier und die Schnitten. Garniert wird mit grünen Salat- oder Petersilien-

blättchen, Radieschen und Zitronenscheibchen. Die Schüssel darf nicht überladen aussehen, und man achte darauf, daß die einzelnen Sachen gut herunterzunehmen sind, sonst verteile man das Ganze lieber auf 2 Platten. Butter, Brot und Toast ist extra zu reichen. Sollte bei derselben Mahlzeit noch ein Gang aus Hummern bestehen, so muß in dem Vorgericht die Hummermayonnaise ausfallen und dafür etwas anderes gewählt werden; ähnlich verhält es sich mit den übrigen Zutaten.

Im Sommer kann auch als erfrischende Schale, besonders zum Abend, aufgestellt werden: Weißer Käse mit Schnittlauch. Zutaten: 1/2 Kilo (50 deka) weißer Käse, 1/8 Liter dicke, süße Sahne, 1 Eßlöffel gehackter Schnittlauch. Der Käse wird in einer Schüssel mit einer Reibekeule oder einem Holzlöffel gut glattgerührt, worauf man nach und nach die Sahne, Schnittlauch und etwas Salz daruntermischt. Er wird zu Brot, Butter und Radieschen gereicht und als Aufstrich aufs Brot verwendet. Bemerkung: Will man den Käse verfeinern, so rührt man 125 g (1/8 Kilo Butter) schaumig und gibt dann den angemachten Käse dazu. Statt Schnittlauch kann auch gebrühter Kümmel genommen werden, ebenso kann man etwas feingehackte Zwiebel oder Knoblauch zusetzen. Am besten schmeckt er mit feingehacktem Dill.

Sahnenkäse. Zutat: 1 Liter dicke, saure Sahne. Ein nicht zu großes Gefäß wird mit einem nassen Tuch ausgelegt, die Sahne daraufgegossen und 12 Stunden stehen gelassen. Dann läßt man den Käse gut abtropfen, formt zwei gleichmäßige Stücke davon, die man in ein mit Salzwasser naß gemachtes Tuch einschlägt, in eine Schüssel legt und mit einem Teller zudeckt. Man schlägt ihn nun jeden Tag in ein anderes mit Salzwasser angefeuchtetes Tuch und wiederholt dies solange, bis er anfängt zu trocknen. Dann bewahrt man ihn zwischen Weinblättern auf. Er ist in ungefähr 14 Tagen gut.

Sachgemäßes Aufwärmen von verschiedenen Fleischsorten sowie andern Resten.

Geflügelreste von gebratenen Gänsen, Enten, Puten, Fasanen, Rebhühnern und Tauben werden folgendermaßen gewärmt: Man nimmt eine Bratpfanne, legt einen Bratrost oder, wenn ein solcher nicht vorhanden ist, einen alten Teller oder eine kleine längliche Schüssel, die gestürzt wird, hinein, gießt etwas Bouillon (eventuell aus Maggi's Bouillonwürfeln hergestellte Fleischbrühe) hinein und legt die Fleischstücke, die ja meist zerlegt übrigbleiben, mit der Hautseite nach oben darauf, gibt etwas zerpflückte Butter oder Fett darüber und überdeckt das Ganze mit einem starken Pergamentpapier. Die Bratröhre in der man die Pfanne nur kurze Zeit stehen läßt, muß gut heiß sein; dann richtet man die Fleischstücke auf einer erwärmten Schüssel an und gibt heiße Sauce darüber.

Weichgeschmorte Fleischstücke werden stets in der eigenen Sauce erhitzt.

Englisch gebratenes Fleisch wie Beefsteaks, Hammelrücken, Rinderfilet wärmt man wie oben beim Geflügel angegeben, wobei die darüber gezupfte Butter nicht zu vergessen ist. Diese Fleischscheiben brauchen nur wenige Augenblicke in der recht heißen Röhre zu stehen, weil sie sofort durchziehen und bei längerem Wärmen ihr Halbdurchgebratensein einbüßen würden.

Gekochtes Fleisch schneide man vorher in passende Scheiben, lege sie auf einen Durchschlag und hänge diesen einige Minuten in heiße Fleischbrühe.

Gebratene Fleischschnitten (Steaks) wie Schnitzel, Koteletten usw. brate man schnell in steigendem Fett auf beiden Seiten.

Gebundene Suppen und Saucen wärmt man vorsichtig in einem Wasserbad; sie dürfen nicht kochen, da sie ja sonst gerinnen würden. Will man Gemüse, Frikassees, Ragouts oder dergleichen aufwärmen, so läßt man in der betreffenden Kasserolle ein Stückchen Butter heiß werden, gibt etwas Fleischbrühe und dann das Aufzuwärmende hinein, worauf man es an eine nicht zu heiße Stelle des Herdes oder, was am meisten zu empfehlen ist, auch in ein Wasserbad stellt, wobei man jedoch nicht zu oft darin rühren darf, damit das Gericht nicht unansehnlich wird. Es muß aber, nachdem es heiß geworden ist, noch einmal aufkochen, da sich bei derartigen Gerichten, namentlich wenn sie einen Tag oder länger gestanden haben, leicht Gärungsstoffe bilden, die durch Aufkochen unschädlich gemacht werden. Schalenkartoffeln schält man und gibt sie wie geschälte Kartoffeln in kochendes Wasser; sie schmecken dann wie frische. Ebenso lassen sich alle Nudel- und Knödelspeisen in kochendem Wasser aufkochen, wenn man nicht vorzieht, sie mit Semmelbröseln und Butter oder auch nur mit Butter allein zu rösten.

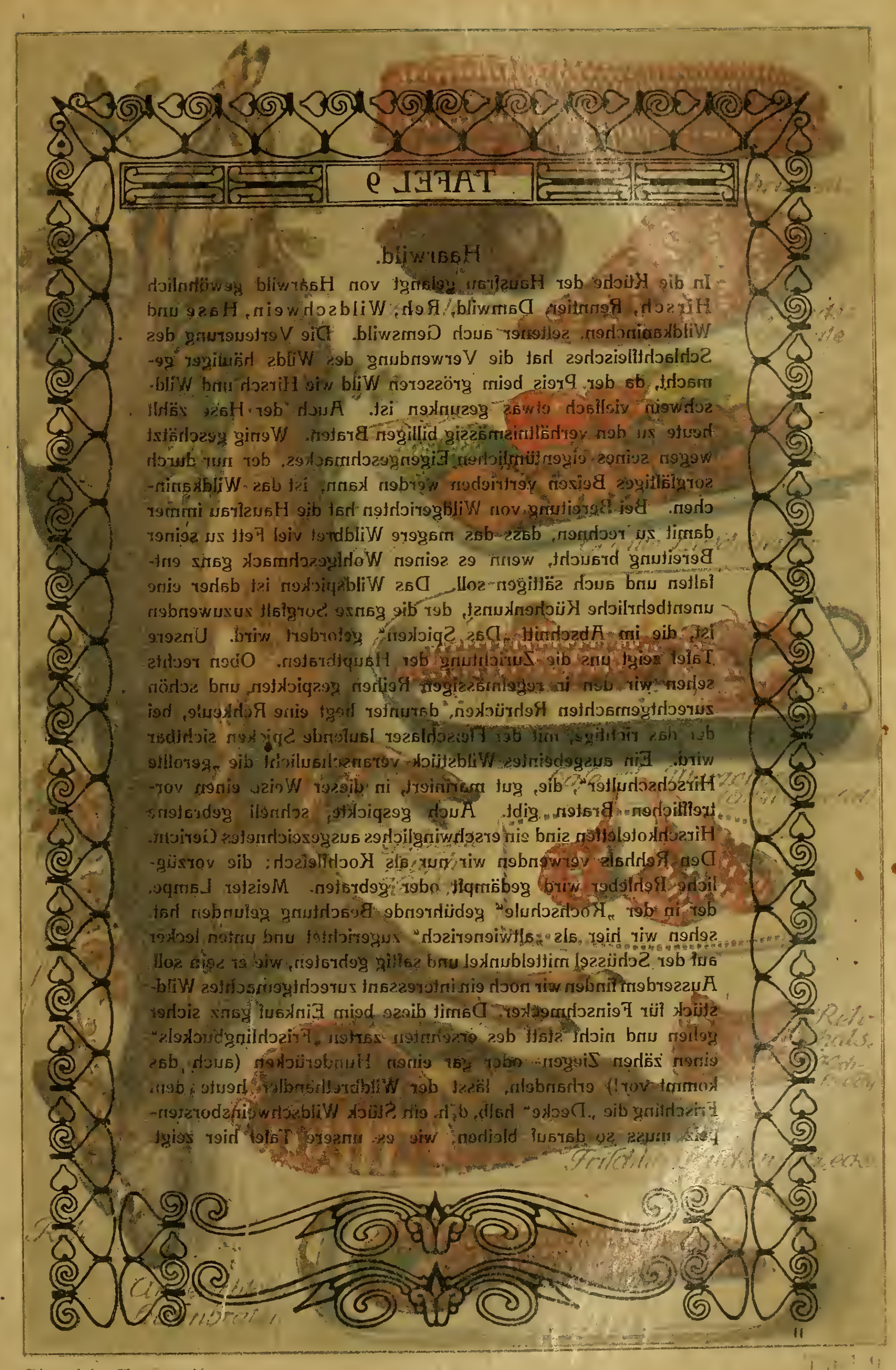
Selbsterfindung von Gerichten.

Wie sich Gerichte sehr gut selbst erfinden lassen, möge folgendes Beispiel zeigen: Man hat zum Beispiel einige unansehnliche Kalbsbratenreste übrigbehalten, die man gern für den Mittags- oder Abendtisch verwenden möchte, aber nicht in der bisher üblichen Weise; Sauce ist auch nicht mehr vorhanden, wie hilft man sich da? Da nicht soviel übriges vorhanden ist, daß es für sich allein als Hauptgericht ausreicht, so muß man es mit einem anderen Gericht in Verbindung bringen. Hierher würden nun sehr gut Rühreier und Bratkartoffel für den einfachen Tisch passen. Das Ganze wäre dann folgendermaßen zu bereiten: Die Reste werden von allen Knochen befreit und in würfelige Stückchen geschnitten. Dann tut man in einen kleineren Topf etwas Butter, läßt sie nur zergehen, tut das Fleisch hinein und läßt es an nicht zu heißer Stelle langsam heißziehen, worauf man es mit feingehackten Zwiebeln, Petersilie oder Schnittlauch bestreut oder, will man es pikanter machen, gehackte Kapern und Sardellen hineingibt. Auch kleingeschnittene Tomaten würden sich gut dazu eignen. Dann bereitet man die Bratkartoffeln und zum Schluß, wenn das Gericht aufgetragen werden soll, das flockige Rührei. Die Anrichtung, wobei auch die Selbsterfindung

eine große Rolle spielt, wäre etwa folgende: In der Mitte einer großen runden Schüssel richtet man erhaben das Fleisch an, worauf man das Rührei im Kranze darumgibt. Die Röstkartoffeln werden wiederum kranzförmig um die Rühreier gegeben und das Ganze mit grünen Salatblättchen oder Petersilie garniert. Man hätte so mit wenigen Mitteln eine gute Schüssel hergestellt. Bei der Selbsterfindung solcher Gerichte muß man sich in acht nehmen, daß man nicht gegen die Gesetze der Kochkunst verstößt und auch nicht Unpassendes miteinander vereinigt; ferner hätte es keinen Zweck, wollte man, um einige gar zu belanglose Reste zu verarbeiten, ein kostspieliges neues Gericht herstellen, da man dieses dadurch eigentlich nur minderwertiger machen würde.

Tischdecken und Tafelschmuck.

Der beste Tafelschmuck ist die Symmetrie. Der einfachste tägliche Tisch ist geschmückt, wenn das Tischtuch gerade und faltenlos daraufliegt, Teller und Bestecke in regelmäßigen Abständen verteilt sind und durch blitzende Sauberkeit anmuten. Bei jedem festlicheren Decken ist diese Regelmäßigkeit in genau abgemessener Verteilung die Hauptbedingung. In einzelnen Häusern, namentlich in Amerika wird heute neuerdings wieder an ungedeckten Tischen gespeist. Die Tischplatten sind dann entweder aus weißgescheuertem oder lasiertem Holz. Für das letztere sind Untersetzer aller Art für heiße Schüsseln und Teller unentbehrlich. Diesem praktischen Tischdecken ist in kinderreichen Familien das Wort zu reden, und es sollte zum mindesten da für den Frühstücks- und Abendbrottisch eingeführt werden. Gelegentlich eine flache Blumen- oder Obstschale wird auch hier die Essenden erfreuen und den Tisch beleben. Das festliche Tischdecken ist heute viel einfacher aber geschmackvoller als früher. So fällt das Serviettenbrechen aus hygienischen Gründen weg; sie werden nur auf den Teller gelegt und höchstens ihre oberste Ecke zurückgeklappt, um in die so entstandene Tasche Brötchen und Suppenstangen einzuschieben. Man stellt, wenn nicht serviert wird, die den ersten Gerichten entsprechenden Teller auf, legt beliebig Klapperdeckchen, die man auch aus Papier hübsch erhält, dazwischen, rechts kommt das zuerst zu benützende Besteck, links das für das zweite Gericht. Oben vor den Teller legt man verschiedene Löffel und das Käse- und Nachtischbesteck; damit ist der Gast gleich über den Gebrauch belehrt. Rechts oben stellt man die verschiedenen Gläser auf, und zwar in bestimmter Reihenfolge, die um des hübschen Aussehens bei jedem Gedeck dieselbe sein muß, links die Kompotteller. Salznäpfchen müssen auch kleine Löffel erhalten. Einzelsträußchen für jeden Gast legt man auf die Servietten (sie seien nur klein, sonst belästigen sie) oder steckt sie in schmale Väschen. Die Karte mit dem Namen des Gastes legt man auf das höchste Weinglas; eine Speisenfolge- oder Menükarte wird auf die Serviette gelegt oder sonstwie sichtbar aufgestellt. Aller Tafelschmuck wird flach arrangiert, daß die Gegenübersitzenden sich sehen und auch unterhalten können, was um imposante Blumensträuße herum, die früher Sitte waren, eine recht

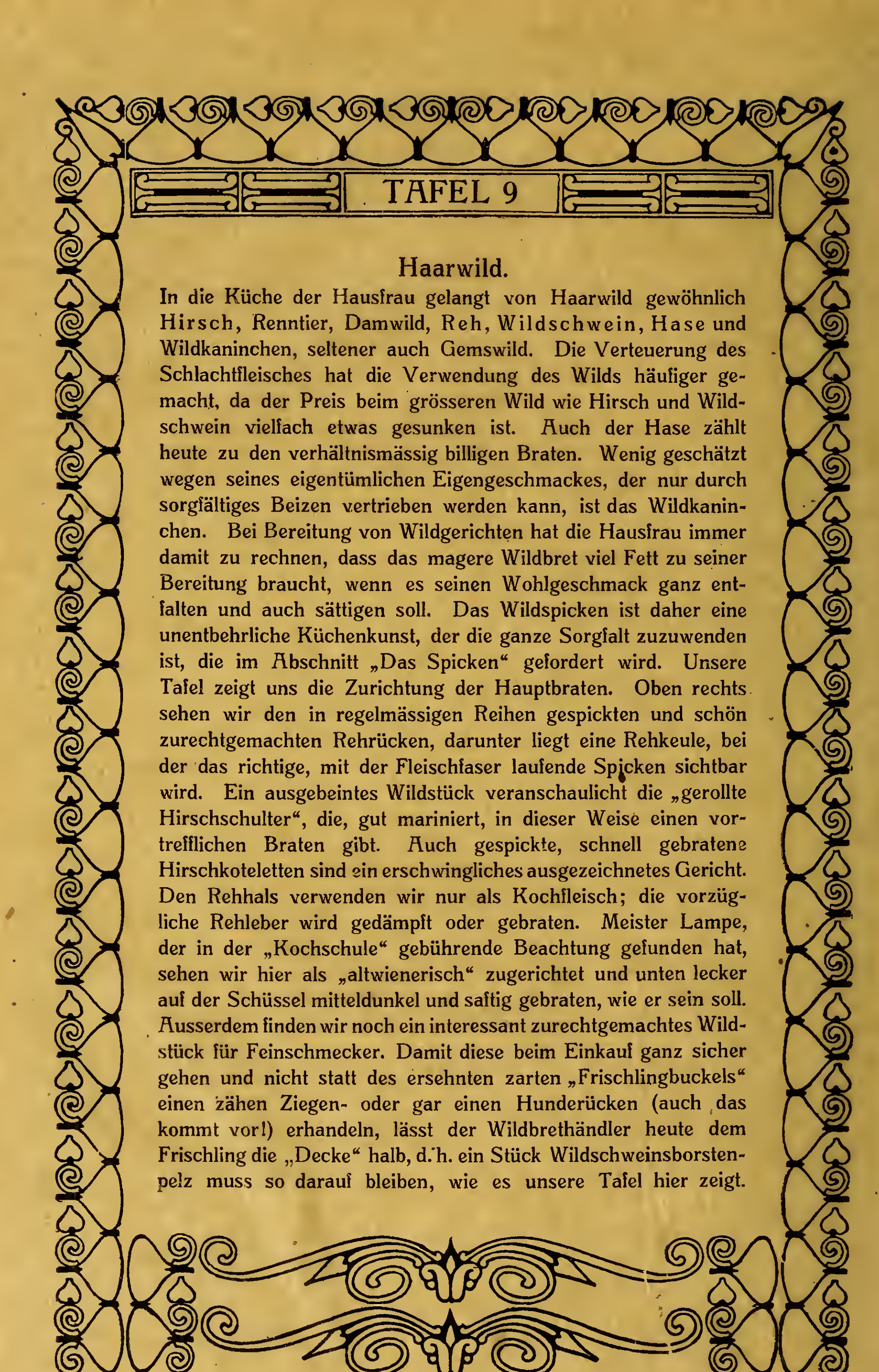


TAFEL 9

Haarwild.

In die Küche der Hausfrau gelangt von Haarwild gewöhnlich Hirsch, Renntier, Damwild, Reh, Wildschwein, Hase und Wildkaninchen, seltener auch Gemswild. Die Verteuerung des Schlachtfleisches hat die Verwendung des Wilds häufiger gemacht, da der Preis beim grösseren Wild wie Hirsch und Wildschwein vielfach etwas gesunken ist. Auch der Hase zählt heute zu den verhältnismässig billigen Braten. Wenig geschätzt wegen seines eigentümlichen Eigengeschmackes, der nur durch sorgfältiges Beizen vertrieben werden kann, ist das Wildkaninchen. Bei Bereitung von Wildgerichten hat die Hausfrau immer damit zu rechnen, dass das magere Wildbret viel Fett zu seiner Bereitung braucht, wenn es seinen Wohlgeschmack ganz entfalten und auch sättigen soll. Das Wildspicken ist daher eine unentbehrliche Küchenkunst, der die ganze Sorgfalt zuzuwenden ist, die im Abschnitt „Das Spicken" gefordert wird. Unsere Tafel zeigt uns die Zurichtung der Hauptbraten. Oben rechts sehen wir den in regelmässigen Reihen gespickten und schön zurechtgemachten Rehrücken, darunter liegt eine Rehkeule, bei der das richtige, mit der Fleischfaser laufende Spicken sichtbar wird. Ein ausgebeintes Wildstück veranschaulicht die „gerollte Hirschschulter", die, gut mariniert, in dieser Weise einen vortrefflichen Braten gibt. Auch gespickte, schnell gebratene Hirschkoteletten sind ein erschwingliches ausgezeichnetes Gericht. Den Rehhals verwenden wir nur als Kochfleisch; die vorzügliche Rehleber wird gedämpft oder gebraten. Meister Lampe, der in der „Kochschule" gebührende Beachtung gefunden hat, sehen wir hier als „altwienerisch" zugerichtet und unten lecker auf der Schüssel mitteldunkel und saftig gebraten, wie er sein soll. Ausserdem finden wir noch ein interessant zurechtgemachtes Wildstück für Feinschmecker. Damit diese beim Einkauf ganz sicher gehen und nicht statt des ersehnten zarten „Frischlingsrückels" einen zähen Ziegen- oder gar einen Hunderücken (auch das kommt vor!) erhandeln, lässt der Wildbrethändler heute dem Frischling die „Decke" halb, d. h. ein Stück Wildschweinsborstenpelz muss so darauf bleiben, wie es unsere Tafel hier zeigt

Haarwild, die besten Stücke und Braten.



TAFEL 9

Haarwild.

In die Küche der Hausfrau gelangt von Haarwild gewöhnlich Hirsch, Renntier, Damwild, Reh, Wildschwein, Hase und Wildkaninchen, seltener auch Gemswild. Die Verteuerung des Schlachtfleisches hat die Verwendung des Wilds häufiger gemacht, da der Preis beim grösseren Wild wie Hirsch und Wildschwein vielfach etwas gesunken ist. Auch der Hase zählt heute zu den verhältnismässig billigen Braten. Wenig geschätzt wegen seines eigentümlichen Eigengeschmackes, der nur durch sorgfältiges Beizen vertrieben werden kann, ist das Wildkaninchen. Bei Bereitung von Wildgerichten hat die Hausfrau immer damit zu rechnen, dass das magere Wildbret viel Fett zu seiner Bereitung braucht, wenn es seinen Wohlgeschmack ganz entfalten und auch sättigen soll. Das Wildspicken ist daher eine unentbehrliche Küchenkunst, der die ganze Sorgfalt zuzuwenden ist, die im Abschnitt „Das Spicken“ gefordert wird. Unsere Tafel zeigt uns die Zurichtung der Hauptbraten. Oben rechts sehen wir den in regelmässigen Reihen gespickten und schön zurechtgemachten Rehrücken, darunter liegt eine Rehkeule, bei der das richtige, mit der Fleischfaser laufende Spicken sichtbar wird. Ein ausgebeintes Wildstück veranschaulicht die „gerollte Hirschschulter“, die, gut mariniert, in dieser Weise einen vortrefflichen Braten gibt. Auch gespickte, schnell gebratene Hirschkoteletten sind ein erschwingliches ausgezeichnetes Gericht. Den Rehhals verwenden wir nur als Kochfleisch; die vorzügliche Rehleber wird gedämpft oder gebraten. Meister Lampe, der in der „Kochschule“ gebührende Beachtung gefunden hat, sehen wir hier als „altwienerisch“ zugerichtet und unten lecker auf der Schüssel mitteldunkel und saftig gebraten, wie er sein soll. Ausserdem finden wir noch ein interessant zurechtgemachtes Wildstück für Feinschmecker. Damit diese beim Einkauf ganz sicher gehen und nicht statt des ersehnten zarten „Frischlingbuckels“ einen zähen Ziegen- oder gar einen Hunderücken (auch das kommt vor!) erhandeln, lässt der Wildbrethändler heute dem Frischling die „Decke“ halb, d. h. ein Stück Wildschweinsborstenpelz muss so darauf bleiben, wie es unsere Tafel hier zeigt.



Tafel 9.

Haarwild, die besten Stücke und Braten.

Original u. Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



umständliche Sache ist. Man kann mit den einfachsten Mitteln, z. B. ein paar über die Tafel scheinbar wie verstreut aufgelegten Blumen, mit girlandenartig zusammengelegten Blättern, mit Spargelranken usw. wunderhübsche Wirkungen erzielen. Immer wirksam ist eine flache, runde oder längliche Schüssel mit Sand, in die Blumen bergartig eingesteckt werden, und die die Tafelmitte ziert. Auch Obstschalen mit buntem Weinlaub und einzelnen lila und weißen Astern geziert, sehen sehr schön aus. Hat man keine passenden Glasschüsseln, nimmt man Schachteln, die mit Kreppapier verkleidet werden. Ostern, Pfingsten, Weihnachten bringen uns feststehenden Tafelschmuck mit Tannengrün, Misteln, Stechpalmen, Palmkätzchen, Eiern und Birkenlaub mit Schokoladenmaikäfern, die die jüngsten Tafelmitglieder gewöhnlich am meisten interessieren. Sehr hübsch ist zu Weihnachten ein großer Stern aus Pappdeckel mit Moos- und Tannenbekleidung und reichlich Lametta, in dessen Mitte ein großes Licht und an den Strahlenenden kleine in Tüllen befestigt werden. Eine längere Tafel mit solchen brennenden Sternen sieht außerordentlich festlich aus. Mode und Erfindungsgabe bringen da fortwährend Neues, und wir müssen nur an einem festhalten, daß unser Tafelschmuck niemals überladen wirken darf und man sich an das bekannte Wort erinnern sollte: „Eine gute Mahlzeit vergißt man leicht, aber an eine schön geschmückte Tafel bleibt uns eine treue Erinnerung.“

Getränke.

Tägliche Getränke.

Der Kaffee. Seine Bereitung ist in vielen Familien eine ungelöste Aufgabe. Mit dem auf einer großen Kaffeemaschine mit Saugdruck bereiteten Kaffee, wie wir ihn in erstklassigen Kaffeehäusern und Hotels trinken, kann sich der in den Häuslichkeiten bereitete Kaffee leider fast niemals messen. Aber bei sorgfältiger Bereitung können wir dennoch einen wohlschmeckend braunen Trank erzielen, der überdies bekömmlicher ist, weil er aus Sparsamkeitsgründen weniger stark gemacht wird. Obwohl man heute mehr gerösteten Kaffee als früher kauft, brennen noch sehr viele Hausfrauen selber die Bohnen, daher sei die Kaffeebereitung mit dieser Arbeit hier eingeleitet.

Kaffeebrennen. Die Bohnen werden verlesen, alles Unreine entfernt, dann in lauwarmem Wasser gewaschen und sauber abgetrocknet. Hierauf röstet man sie auf mäßigem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange, bis die Bohnen zu knacken beginnen und eine schöne braune Farbe erreicht haben. (Zu dunkel gebrannter Kaffee verliert das Aroma und schmeckt brenzlich.) Nun schüttet man den Kaffee in eine größere Schüssel, rührt ihn ab und zu mit einer Holzkelle um, bis er völlig ausgekühlt ist, und bewahrt ihn dann in gut verschlossenen Blechbüchsen auf. Bei dem heutigen Stand der Technik der Röstapparate ist es empfehlenswerter, den Kaffee fertiggebrannt in nicht zu großen Quantitäten von einer zuverlässigen Bezugsquelle (Spezialgeschäft) zu beziehen; man kaufe aber stets ganze Bohnen, niemals gemahlenen Kaffee, da dieser

vielfach Fälschungen unterworfen ist und auch oft von den minderwertigen Sorten hergestellt wird. Guten Kaffee erkennt man am besten am Geruch. Kaffee muß genügend fein gemahlen sein, grob ist er weniger ausgiebig und entwickelt kein Aroma. Das Mahlwerk der Kaffeemühle muß daher verstellbar sein.

Kaffeezubereitung. Zutaten: 60 bis 80 g (6 bis 8 deka) guter gemahlener Kaffee, 1 Liter Wasser. Die Zubereitung des Kaffees erfolgt auf verschiedene Weise. Die einfachste, für jeden Haushalt geeignete, ist folgende: Das Wasser wird zum Kochen gebracht, der Kaffee in einem peinlich sauberen Emaille- oder Porzellantopf getan, das springend kochende Wasser daraufgegossen, der Topf zugedeckt und der Kaffee an nicht zu heißer Stelle auf dem Herd 15 Minuten ziehen gelassen. Dann wird er durch ein Sieb, Kaffeebeutel oder Filtrierpapier in die eigentliche Kaffeekanne gegossen und bis zum Auftragen zugedeckt im Wasserbad, das aber nicht kochen darf, heiß gehalten. Das Brühen des Kaffees hat stets so zu geschehen, daß er gerade bis zum Auftragen fertig ist, da er durch längeres Stehen bedeutend an Güte verliert. Eine zweite Art der Kaffeezubereitung besteht darin, den gemahlenen Kaffee in das kochende Wasser zu tun, einmal damit aufkochen zu lassen und dann, wie oben beschrieben, durchzugießen. Sämtliche zur Kaffeebereitung erforderlichen Gefäße und Zubehörteile dürfen nur zu diesem Zweck gebraucht werden, und sie dürfen auch niemals mit Fett oder Ähnlichem in Berührung kommen, auch müssen sie immer gesondert abgewaschen werden. Sehr praktisch sind die Karlsbader Porzellanfiltrierkannen, die zwar etwas langsam arbeiten. Praktisch sind auch die auf jedes Gefäß passenden Melittafilter (Fig. 139).



Fig. 139. Praktische Kaffeemaschine, die auf jeden Kaffeetopf paßt.

Koffeïnfreier Kaffee. Er gehört zu den empfehlenswertesten Produkten, dessen Einführung um so mehr zu befürworten ist, als sein Preis der gleiche wie der anderer Kaffeesorten ist. Eine gute Bereitung ist: ½ Lot Kaffee auf ²/₈ Liter kochendes Wasser, in dem ein halber Würfel von Webers Kaffeegewürz aufgekocht worden ist. Bemerkung: Man sollte niemals mehr Kaffee bereiten, als man braucht, sondern so viele volle Tassen Wasser dazu abmessen, als getrunken werden, und die erforderliche Portion Kaffee danach bemessen.

Kaffee-Surrogate. Durch sie wird der Kaffee ausgiebiger, aber nicht verbessert. Er erhält nur ein kräftiges Aussehen, während der Geschmack oft bitter und unangenehm ist. Die Hauptsache ist immer, nicht viel davon zu nehmen. Die Surrogate werden aus den verschiedensten Pflanzenstoffen hergestellt, am bekanntesten ist das Karlsbader Kaffeegewürz (eine Art Feigenkaffee), der Franck-Kaffee, die Zichorie, der Malzkaffee und der Eichelkaffee.

Kaffee-Extrakt. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) gemahlenen Kaffee, ½ Liter Wasser. Das Wasser wird zum Kochen gebracht, der Kaffee, wie

beschrieben, damit aufgebrüht, 15 Minuten an heißer Stelle ziehen gelassen und dann durchgegossen. Nach dem Erkalten füllt man diesen Extrakt in Flaschen und verwendet ihn, indem man ihn mit kochendem Wasser verdünnt. Auf kaltem Wege stellt man ihn folgendermaßen her. Der Kaffee wird mit dem kalten Wasser gut verrührt und 24 Stunden stehen gelassen, worauf man den nun fertigen Extrakt durch ein Tuch gießt und dann in Flaschen füllt. Bemerkung: Kaffee-Extrakt eignet sich besonders zur Mitnahme auf Reisen, zu Picknicks, Ausflügen usw., um jederzeit eine gute Tasse Kaffee herstellen zu können. Ferner wird er überall da verwendet, wo Kaffee in möglichst konzentrierter Form gebraucht wird, wie bei der Bereitung von Süßspeisen.

Mokka. Zutaten: 60 g (6 deka) gemahlener Kaffee (feinste Sorte) ½ Liter Wasser. Der Mokka wird wie anderer Kaffee bereitet, aber ohne jeglichen Zusatz und in den sogenannten Mokkatassen zu Tisch gegeben.

Türkischer Kaffee (Café turque). Diese Spezialität bedingt ganz fein gemahlenes Kaffeemehl. Man bedient sich dazu am besten einer türkischen Kaffeemühle, die man in den größeren Kaffeegeschäften erhält. Jede Tasse (Mokkatasse) wird einzeln zubereitet: Man gibt eine Tasse Wasser in eine ganz kleine Kasserolle, dazu einen Teelöffel voll von dem feingemahlenen Kaffeemehl und ebensoviel Zucker, und läßt die Kasserolle so lange auf dem Feuer, bis der Inhalt aufwallt, er darf jedoch nicht eigentlich kochen. Man läßt ihn nun noch einmal aufwallen und gießt dann den ganzen Inhalt der Kasserolle in das Täßchen. Das feingemahlene Pulver setzt sich sehr rasch, so daß der Kaffee nach wenigen Minuten getrunken werden kann.

Kakao. Zutaten: 1 Liter Wasser, 50 g (5 deka) Kakao, 50 g (5 deka) Zucker. Das Wasser wird zum Kochen gebracht, Kakao und Zucker unter fortwährendem Quirlen dazugegeben und einmal damit aufgekocht, worauf das Getränk fertig ist. Statt Wasser kann man halb Milch halb Wasser oder nur Milch nehmen. Ebenso ist der Zusatz von Zucker dem persönlichen Geschmack anzupassen.

Schokolade. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Schokolade, 1 Liter Milch. Die Milch wird warm gemacht, die zerbröckelte Schokolade hineingegeben, darin aufgelöst und aufgekocht. Statt Milch kann man auch halb Milch halb Wasser nehmen, auch auf die fertige in Tassen eingefüllte Schokolade ein Häufchen geschlagene Sahne geben. Bemerkung: Schokolade besteht aus Kakao, der mit Zucker, Vanille und Ähnlichem vermischt und dann gepreßt und geformt wird.

Tee. Zutaten: 5 g (½ deka) Tee, 1 Liter Wasser. Das Wasser wird zum Kochen gebracht, der Tee in ein Gefäß, das nur zu diesen Zwecken dient, getan und das springend kochende Wasser daraufgegossen. Nach 4 Minuten wird der nun fertige Tee durch ein Teesieb in die Tassen oder in eine andere Kanne gegossen. Länger dürfen die Teeblätter auf keinen Fall ziehen, da sonst der Tee bitter und unangenehm schmeckt. Man reicht zum Tee neben Zucker, Milch oder Zitronenscheiben für Herren auch Rum, Arrak oder Kognak. Bemerkung: Die Wahl der Teesorte richtet sich nach dem persönlichen Geschmack;

empfehlenswert ist es aber, zwei Sorten miteinander zu mischen. Kalter Tee bildet im Sommer ein sehr gutes Erfrischungsgetränk. Resteverwertung: Die Teeblätter können noch ein zweites Mal aufgebrüht werden und dieser Aufguß ergibt auch noch ein ganz leidliches Getränk.

Limonaden.

Limonade von frischen Früchten. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Früchte, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1/2 Liter Wasser, 1/2 Zitrone. Hierzu eignen sich am besten Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren oder Erdbeeren. Man zerquetscht die sauber verlesenen und gewaschenen Früchte mit einem Holzlöffel in einer Schüssel, gießt das kalte Wasser darauf, deckt die Schüssel zu und läßt das Ganze 1 1/2—2 Stunden ziehen. Dann wird der Saft durch ein sauberes Tuch gegossen, mit Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt und kaltgestellt. Bemerkung: Limonade von eingemachten Fruchtsäften wird dadurch bereitet, daß man den Saft mit kaltem oder Mineralwasser (künstliches oder natürliches) verdünnt. Will man Eisstückchen in die Limonade geben, so nehme man stets Kunsteis und wasche es vorher gehörig ab.

Zitronenlimonade. Zutaten: 1 Zitrone, 60 g (6 deka) Zucker, 1/2 Liter Wasser. Das kalte frische Wasser wird mit dem ausgepreßten, durch ein kleines Sieb gegossenen Zitronensaft und dem Zucker vermischt. Ein Scheibchen Zitrone kann als Einlage hineingelegt werden. Will man sie heiß bereiten, so nimmt man heißes Wasser.

Bowlen und Punsche.

Bowle. Dies ist ein feineres Erfrischungsgetränk aus Weiß- oder Rotwein, dem man je nach Art der Bowle Rum, Arrak oder irgendeinen feinen Likör, Früchte oder Fruchtsäfte, Zucker und Champagner hinzusetzt. Die Menge der verschiedenen Zutaten richtet sich ganz nach dem persönlichen Geschmack. Vor allen Dingen sei man mit dem Zucker vorsichtig und süße die Bowle nicht zu sehr, auch setze man nicht zu viel Rum oder Likör zu, weil sonst das Fruchtaroma zu wenig zur Geltung kommt. Außerdem sei die Bowle stets gut gekühlt; die Bowlenterrine wird zu diesem Zweck mit dem Inhalt einige Zeit vor dem Gebrauch auf Eis gestellt oder der Flaschenwein vor dem Ansetzen der Bowle in Eis vergraben. Einfacheren Bowlen für den Familientisch kann man, um sie leichter und weniger kostspielig zu machen, eine Flasche Selterswasser zusetzen. Zusatz von Sekt oder Champagner ist für festliche Gelegenheiten empfehlenswert. Der Zusatz erfolgt immer erst, falls es in den Rezepten nicht anders angegeben ist, wenn die Bowle aufgetragen wird. Sehr vorteilhaft ist es für alle Bowlen, wenn statt ganzem oder gestoßenem Zucker schon in etwas Wasser aufgelöster, noch besser aufgekochter, erkalteter Zucker zugesetzt wird. Die Gefahr des Zu-süß-werdens ist dann weit geringer.

Erdbeerbowle. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Walderdbeeren, 140 g (14 deka) Zucker, 2 Flaschen leichter Moselwein, 1/2 Flasche Champagner. Zurichtezeit: 3 Stunden. Die Erdbeeren werden gut verlesen und leicht gewaschen. Man läßt sie abtropfen, gibt sie in die Terrine, streut den Zucker darüber, gießt 1/2 Flasche Weißwein darauf, deckt sie zu und läßt das Ganze 1 1/2 Stunden ziehen. Nach Ablauf dieser Zeit wird der übrige Wein hinzugegeben und die Bowle auf Eis gestellt, zum mindesten 1 1/2 Stunden. Kurz vor dem Auftragen setzt man den Champagner oder das Selterswasser hinzu. Bemerkung: Walderdbeeren eignen sich ihres köstlichen Aromas wegen am besten zur Bowle. Hat man aber keine zur Verfügung, so nimmt man eine kleinere Sorte Gartenerdbeeren, größere werden zur Hälfte zerschnitten. Diese Bowle reicht für 5 bis 6 Personen.

Ananasbowle. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Ananas, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 2 Flaschen leichter Moselwein, 1/2 Flasche Champagner. Zurichtezeit: 3 Stunden. Die frische Ananas wird in kleine Scheibchen geschnitten, in die Terrine gegeben, mit Zucker bestreut, mit 1/2 Flasche Wein übergossen und zugedeckt auf Eis gestellt. Nach 1 1/2 Stunden gibt man den übrigen Wein dazu und kurz vor dem Gebrauch den Champagner oder eine Flasche Selters. Bemerkung: Statt frischer Ananas kann auch konservierte Ananas oder Ananassaft genommen werden.

Maibowle (Maitrank). Zutaten: 20 g (2 deka) Waldmeister, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 2 Flaschen Moselwein oder leichter Rheinwein. Zurichtezeit: 2 Stunden. Den Waldmeister gibt man in die Bowlenterrine, gießt den Wein darüber und läßt das Ganze zugedeckt auf Eis 1 1/2 Stunden ziehen. Feinschmecker nehmen den Waldmeister schon nach 1/4 Stunde heraus. Nachdem der Waldmeister herausgenommen ist, gibt man den Zucker dazu und trägt die Bowle auf. Nach Belieben kann man etwas Champagner oder Selterswasser hinzusetzen. Bemerkung: Der Waldmeister darf noch nicht blühen.

Punsch. Nicht so bestimmt wie die Bowle kann man den Punsch charakterisieren. Er wird bald kalt, bald warm gereicht und ist äußerst verschieden in der Zusammensetzung. Bei der Zubereitung selbst ist meist der persönliche Geschmack maßgebend, und die Zutaten werden dann demgemäß bemessen.

Familienpunsch. Zutaten: 1 Flasche Rotwein, 1/4 Liter Rum, 3/4 Liter Tee, 140 g (14 deka) Zucker. Man gibt den Rotwein, den Rum und den Zucker in ein Geschirr, erhitzt alles bis zum Kochen, gibt den durchgegossenen Tee hinzu, kostet den Punsch, ob er süß genug ist, fügt eventuell noch etwas Zucker hinzu und gibt ihn so heiß wie möglich zu Tisch. Bemerkung: Der Punsch darf unter keinen Umständen kochen. Diese Menge reicht für 8 bis 10 Gläser.

Burgunderpunsch. Zutaten: 1 Flasche Burgunder, 1 Flasche Rheinwein, 1 Flasche Arrak, 1/2 Flasche Champagner, 4/10 Liter Curaçao, 2 Apfelsinen, 300 g (30 deka) Zucker. Die Apfelsinen werden mit der Schale in dünne Scheiben geschnitten, die Kerne entfernt und die Scheiben in die Punschterrine

gelegt. Burgunder, Rheinwein, Arrak, Curaçao und Zucker gibt man in einen irdenen oder gut emaillierten Topf, läßt das Ganze kochend heiß werden (es darf aber nicht kochen), gießt es in die Terrine auf die Apfelsinenscheiben, fügt den Champagner hinzu und gibt den Punsch sofort heiß zu Tisch. Bemerkung: Der Champagner kann auch wegbleiben. Hat man etwas Ananassaft zur Verfügung, so kann man ihn ebenfalls hinzugeben, man muß dann aber etwas weniger Zucker nehmen.

Prinzenpunsch, kalt. Zutaten: 1 Flasche Champagner, 1/4 Liter Arrak, 1 Zitrone, 120 g (12 deka) Zucker. Der Zucker wird mit der abgeriebenen Schale der Zitrone in 4/10 Liter Wasser aufgekocht, durch ein Sieb gegossen, mit dem Arrak vermischt und auf Eis gestellt. Ist das Ganze gut abgekühlt, so gießt man den gut gekühlten Champagner hinzu und gibt den Punsch sofort zu Tisch.

Die Likörbereitung.

Gewöhnlich wird die Herstellung der Liköre fabrikmäßig betrieben, jedoch kann sich auch die Hausfrau sehr gut einige Liköre selbst herstellen, die vor minderwertigen käuflichen Sorten den Vorzug der Güte und der Reinheit des Geschmackes haben. Die allerfeinsten Liköre kann man jedoch nicht selbst herstellen, da die Rezepte dazu Fabrikgeheimnis sind; trotzdem bleibt für die Hausfrau noch genug übrig, um auch auf diesem Gebiet ihren Schaffensdrang betätigen zu können. Das Wesentliche der guten Likörbereitung liegt in dem richtigen Mischen der Zutaten der angenehmen, der Gesundheit nicht schädlichen Farbe, der richtigen Klärung und dem gehörigen Ablagern des Likörs. Alle Zutaten, namentlich der Branntwein, müssen von bester Beschaffenheit sein, und die Vorschriften der Zubereitung müssen aufs genaueste befolgt werden. Die zur Bereitung notwendigen Gefäße müssen peinlich sauber sein und sollten ausschließlich für solche Zwecke verwendet werden.

Kirschlikör. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) süße Kirschen, 500 g (1/2 Kilo) saure Kirschen, 200 g (20 deka) schwarze Johannisbeeren, 3 g Zimt. 1 1/4 Liter reinen Branntwein, 250 g (1/4 Kilo) Zucker. Die Kirschen werden im Mörser gestoßen, mit den übrigen Zutaten in eine große Flasche gefüllt und in die Sonne gestellt. So läßt man ihn 3 Tage unter öfterem Nachschütteln stehen, filtriert ihn dann durch sogenanntes Filtrierpapier und füllt ihn in Flaschen. Er muß dann mindestens 4 Wochen lagern, bevor man ihn gebrauchen kann. Bemerkung: Statt Branntwein kann man auch Kornbranntwein, Kognak oder Kirschwasser nehmen.

Curaçao. Zutaten: 60 g (6 deka) Curaçaoschalen, 1 Liter Franzbranntwein, 500 g (1/2 Kilo) Zucker. Man wäscht die Schalen sorgfältig, läßt sie gut abtropfen, gibt sie mit dem Branntwein in eine Flasche und läßt sie gut zugekorkt 3 Wochen an einem warmen Ort, am besten in der Sonne stehen. Ab und zu muß die Flasche umgeschüttelt werden. Nun wird von dem Zucker mit einem halben Liter Wasser ein dickflüssiger Sirup gekocht, der Inhalt der

Flasche durchfiltriert, mit dem Sirup vermischt, mit etwas Zuckercouleur bräunlich gefärbt und hierauf das Ganze so lange filtriert, bis der Likör vollständig klar ist; dann zieht man ihn auf Flaschen und läßt ihn gut ablagern. Bemerkung: Curaçaoschalen sind die Schalen einer Art bitteren Pomeranze, die am besten auf der Insel Curaçao (Westindien) gedeiht.

Apfelsinenlikör. Zutaten: 5 Apfelsinen, 1½ Liter feinster Branntwein, 500 g (½ Kilo) Zucker. Die Apfelsinen werden behutsam möglichst fein abgeschält. Der Zucker wird in einen hohen Stein- oder Glastopf getan und der Saft der Apfelsinen daraufgedrückt. Ist der Zucker vollständig zerschmolzen, so gibt man den Branntwein und die Schalen dazu und läßt diesen Topf 1½ Monate an einem warmen Ort, am besten in der Sonne stehen, rührt aber täglich mit einem Holzlöffel die Flüssigkeit einige Male um. Nach Ablauf dieser Zeit wird die Flüssigkeit durch Fließpapier (Filtrierpapier) filtriert, der Likör auf Flaschen gefüllt und noch einige Zeit gelagert, ehe man ihn in Gebrauch nimmt.

Die Obstweine.

Ihre Bereitung ist einfach, und sie gelingen fast immer. Die empfehlenswertesten Sorten zur Herstellung sind folgende Beerenweine:

Roter Johannisbeerwein. Man rechnet auf 5 Liter Saft 7½ bis 8 Liter Wasser und 3¾ Kilo Zucker.

Weißer Johannisbeerwein. 5 Liter Saft, 6 Liter Wasser und 3¾ Kilo Zucker.

Stachelbeerwein. 5 Liter Saft, 6 Liter Wasser, 3 Kilo Zucker.

Himbeerwein, leichter. Er schmeckt gut bei 5 Liter Saft, 10 Liter Wasser, 6½ Kilo Zucker.

Heidelbeerwein mischt man aus 5 Liter Saft, 3 Liter Wasser, 3½ Kilo Zucker.

Erdbeerwein ist gut von 5 Liter Saft, 3 Liter Wasser, 3½ Kilo Zucker.

Hagebuttenwein, kräftiger. 5 Liter Saft, 2 Liter Wasser, 750 g (¾ Kilo) Zucker.

Erforderlich sind zur Obstkelterung irdene Mischgefäße und eine gut verzinnte Fruchtpresse mit Treberseparator sowie ausgeschwefelte Glasballons (Kolben) oder ausgebrühte Weinfässer (das Ausbrühen der Fässer mit einem kräftigen Tee aus Blättern der schwarzen Johannisbeere verleiht allen Beerenweinen einen vorzüglichen Geschmack); auch verlangen diese Weine, wenn kein Keller vorhanden ist, einen ruhigen, sauberen Standort.

Die Beeren werden mit einem Holzstößer zerstampft, der Saft sowie die betreffende Menge Wasser abgemessen, dieses zur Hälfte auf die Treber gegossen und mit diesen noch einmal durch die Presse geschlagen, was mit der zweiten Hälfte abermals wiederholt wird. Die Treber sind auf diese Weise praktisch ausgelaugt; sie geben noch viel Saft ab, daß man dem Wein ohne Schaden auch noch 2 Liter Wasser mehr zusetzen kann. Saft, Saftwasser und Zucker

werden nun in das große Mischgefäß gegeben, mit einem nur diesem Zweck dienenden sauberen Holzlöffel aufgerührt und 2 bis 3 Tage stehen gelassen, worauf man den Most durch einen Glas- oder Emailletrichter in die Fässer füllt, diese spundvoll macht und das Spundloch mit einem sauberen Leinenläppchen bedeckt. Verdunsteter Most ist wieder durch Zugießen von Wein oder Zuckerwasser zu ersetzen. Man nimmt auch nötigenfalls einen Gärtrichter, dessen gebogene Röhre in ein Wassergefäß mündet. Die Gärung ist gewöhnlich schon im Dezember vorüber. Von Januar ab kann der Wein umgefüllt bzw. auf Flaschen gezogen werden; er entwickelt sich da erst zu bester Güte. 3- bis 4-jähriger roter Johannisbeerwein ist von gutem Malaga nicht zu unterscheiden. Ein Zusatz von Feigensirup oder Traubenextrakt soll die Täuschung erhöhen. Vorzüglich, ganz eigenartig, wird weißer Johannisbeerwein, der dem italienischen Asti sehr ähnlich schmeckt. Erdbeerwein muß innerhalb 2 Jahren verbraucht werden; Heidelbeerwein noch schneller, da er sehr alkoholarm ist und mit der Zeit allen Geschmack verliert.

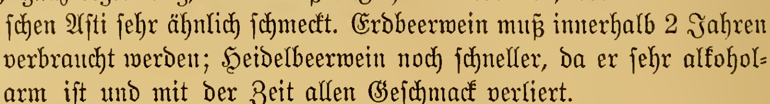
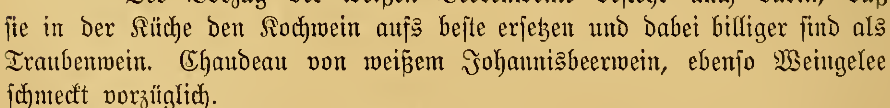




Fig. 140. Stöpselmaschine für Wein- und Bierflaschen.

Hagebuttenwein ist der originellste unter den Beerenweinen und als medizinisch wirksam sehr geschätzt. Man putzt die Beeren von Stielen und Blüten und läßt sie teigig werden; danach werden sie zerstoßen und dabei wird so viel Wasser zugegeben, daß ein dünner Brei entsteht. Man läßt die Masse in der warmen Küche stehen, bis sie gärt, preßt sie dann aus, setzt dem Saft auf je 1 1/2 Liter 1/2 bis 3/4 Kilo Zucker zu und rührt ihn in den ersten acht Tagen täglich einmal um; er schmeckt zuerst essigsauer, wandelt sich aber in der Gärung um und kann im März abgefüllt werden. Er muß einige Jahre lagern, ehe er seine Güte erreicht, die ihn malagaähnlich macht. Der Vorzug der weißen Beerenweine besteht auch darin, daß sie in der Küche den Kochwein aufs beste ersetzen und dabei billiger sind als Traubenwein. Chaudeau von weißem Johannisbeerwein, ebenso Weingelee schmeckt vorzüglich.



Äpfelwein. Gute, saftige Äpfel werden durch die Reibmaschine getrieben und der Saft durch ein Tuch in Steintöpfe geseiht. Nach einigen Tagen hat sich infolge der Gärung eine Haut gebildet, die abgenommen wird, worauf man den Most spundvoll in ein Weißweinfäßchen füllt (nötigenfalls muß Flaschenapfelwein zugefüllt werden). Nach 5 bis 6 Monaten wird der Wein umgefüllt und nach weiteren 5 Monaten auf Flaschen gezogen.

Das Abziehen der Weine.

Das Abziehen der Weine auf Flaschen hat nur bei klarem, heiterem Wetter zu geschehen. Man wähle für Weißweine Flaschen von braunem, für Rotwein solche aus dunkelgrünem Glase. Zum Reinigen bediene man sich einer Flaschenreinigungsbürste, die alle inneren Teile am besten säubert. Zum Ausspülen der Flaschen darf nur ganz reines Wasser genommen werden, und es muß wenigstens

zweimal geschehen. Die so gereinigten Flaschen werden mit dem Hals nach unten in ein Gefäß oder in einen Korb gestellt, damit sie gut auslaufen. Beim Abziehen des Weines soll man den Faßhahn oder die Pipe schon einen Tag früher in das Faß hineinschlagen, da auch beim klarsten Wein durch das Einschlagen die Bodensätze aufgerührt werden, die sich aber dann bis zum nächsten Tage wieder setzen können. Auch soll man das Abfüllen nicht bei offenem Spundloch vornehmen, sondern dieses mit einem Baumwollspund verschließen, da dadurch die eindringende Luft filtriert wird und keine Pilz- und Fermentsporen in den Wein gelangen können.

Auch zum Abfüllen des Weins hat man in neuerer Zeit ausgezeichnete Abfüllapparate, bei denen ein Überlaufen vollständig ausgeschlossen ist. Hat man nur geringe Mengen Wein abzufüllen, was in Privathäusern häufig der Fall ist, so kann man eine Flaschenfüllpipe nehmen oder auch einen einfachen Gummiheber, dessen Auslaufrohr aber bis auf den Boden des Fasses reichen muß. Zum Verkorken der Flaschen bediene man sich einer einfachen Verkorkmaschine (Fig. 140), die nur einen geringen Kräfteaufwand erfordert und die breitere Korke auch gut zusammenquetscht. Die Korke werden vorher in siedendem Wasser gebrüht, abgegossen und warm eingeschlagen. Man darf die Korke aber ja nicht kochen lassen. Flaschenlack darf, um Schimmelbildung zu vermeiden, erst daraufkommen, wenn die Oberfläche des Korkes vollständig trocken ist. Zu dem Aufkleben der Etikette nimmt man schaumig geschlagenes Eiweiß, Stärkekleister ist zu vermeiden, da er an etwas feuchten Orten Schimmelflecke auf der Etikette hervorruft bzw. sich auch die Etiketten allmählich wieder ablösen. Die vollen Flaschen sollen nun in trockenen, nicht zu kalten Kellern oder sonstigen passenden Räumen gelagert werden, in die aber der Frost nicht eindringen darf, da die Flaschen beim Gefrieren des Weines zerspringen würden, mindestens aber der Wein durch Ausscheiden des Weinsteins sich bei niederer Temperatur trübt. Weinflaschen müssen stets liegend aufbewahrt werden, damit der Kork vom Weine bedeckt bleibt. Beim Stehen der Flaschen würde dieser austrocknen, die Luft würde ungehindert Zutritt haben und den Wein verderben. Obstweinflaschen müssen dagegen stehend verwahrt werden.

Essigbereitung und -Essenzen.

Der Gebrauch von Essig entscheidet oft über unsere Gesundheit, die durch kein Genußmittel so angegriffen werden kann, wie durch den magenverderbenden Essig, der heute aus allen möglichen scharfen Chemikalien hergestellt in den Handel kommt. Essig selbst zu bereiten, ist nicht schwer; ist die Essigmutter erst einmal gebildet, bedarf es nur eines Zugießens, um für den abgefüllten Essig Ersatz zu schaffen. Jedenfalls sollte jede Hausfrau um des Wohles ihrer Familie willen darauf halten, nur guten Essig, kein billiges Essenzprodukt, in ihrer Küche sparsam zu verwenden und durch die billig gewordenen Zitronen, d. h. durch Zitronensaft nachzuhelfen. Man kann Essig herstellen aus unreifem,

gepreßtem Obst oder Obstweinen, auch schon aus Bier, sogar aus gefrorenen Kartoffeln; doch gewinnt man den besten aus leichtem Weißwein oder Branntwein mit Zuckerwasser, wozu man dann filtriertes Wasser nehmen sollte.

Weinessig. Zutaten: 1 Flasche scharfer, guter Weinessig, Weißwein, 1 nußgroßes Stückchen Sauerteig. Man schüttet den Essig in einen Krug aus Steingut oder in ein kleines Fäßchen, womöglich Weißweinfäßchen, hängt den in ein leinenes Fleckchen gebundenen, mit etwas Pfeffer und Salz angemachten Sauerteig hinein und gießt eine Flasche angewärmten Wein dazu; nach 2 bis 3 Tagen gibt man wieder angewärmten Wein dazu und wiederholt dies, bis das Gefäß voll ist. Dann nimmt man den Sauerteig heraus und läßt die Flüssigkeit sich zu Essig entwickeln, das nach etwa 10 Tagen geschehen ist. Danach braucht man nur für den abgefüllten Essig wieder die gleiche Menge Wein zuzugießen und kann auf diese Weise so lange Essig abziehen, bis sich so viel Hefe auf dem Boden des Gefäßes angesetzt hat, daß es einmal ausgeleert und gereinigt werden muß. Bemerkung: Man kann auch das Gefäß gut mit Essig einsäuern, indem man scharfen Weinessig hineingießt und ihn an der Sonne oder am warmen Ofen eintrocknen läßt, wobei man es nur leicht mit Papier zudeckt und das Verfahren 4 bis 5 mal wiederholt. Dann gießt man eine Flasche recht scharfen, guten Weinessig hinein und füllt das Gefäß bis zu 3/4 mit Wein voll und stellt es wieder an einen warmen Ort. So entsteht ebenfalls ein guter Essig, den man beim Abfüllen immer wieder durch Wein ersetzt. Eine andere Essigmutter als die vorher beschriebene aus Sauerteig kann man herstellen, wenn man ein Stück stark gesäuertes Brot wiederholt mit Essig anfeuchtet und jedesmal trocken werden läßt. Man gibt diese vorzügliche Essigmutter wie den Sauerteig in einen Steinguttopf oder Fäßchen, in dem jeweils der Essig angesetzt ist und kann auch öfter einem beinahe verdorbenen Essig wieder damit aufhelfen.

Essig aus Branntwein. Zutaten: Etwa 1 3/4 Liter Franzbranntwein, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, Weinessig. Ein kleines Weißweinfäßchen wird mit dem heißgemachten Essig tüchtig ausgeschwenkt, Zucker und Branntwein hineingegeben und mit destilliertem Wasser aufgefüllt, nachdem Zucker und Branntwein noch tüchtig umgeschüttelt wurden. Das Spundloch deckt man mit einem dünnen Baumwollfleck zu; dieser Essig ist nach 5 bis 6 Monaten zu gebrauchen.

Obstessig. Er ist wohlschmeckend, aber nicht sehr haltbar. Zutaten: Unreifes oder auch reifes Obst wie Äpfel, Pflaumen, Birnen, unreife Weintrauben, Zucker, etwas Essig. Das Obst wird zu Brei gestampft, den man in ein Faß gibt und auf je 8 Liter Obst 7 Liter Wasser zusetzt. Auf diese Menge kommt 1/2 Kilo Zucker. Wenn nach 6 bis 8 Tagen die erste Gärung vorbei ist, seiht man die Flüssigkeit durch, gibt sie in ein mit heißem, gutem Essig ausgeschwenktes Fäßchen, setzt etwa 1/2 Liter reinen Essig zu und läßt dann den neuen Essig sich entwickeln. Bemerkung: Will man recht scharfen Essig haben, setzt man dieser Menge Obstsaft noch 1 bis 1 1/2 Liter reinen Alkohol zu; der Essig ist dann nach 6 bis 8 Wochen fertig.

Kräuteressig oder Essig mit beliebigem andern Nebengeschmack bereitet man, indem man fertigen, guten Essig mit Kräutern oder Obstsaft vermengt und sie einige Wochen darin läßt, den Essig dann durchseiht und auf Flaschen zieht.

Himbeeressig. Zutaten: 3/4 Liter Essig, 1 Liter Himbeeren, Zucker. Die in einem Steintopf zerdrückten Himbeeren werden mit dem Essig übergossen, täglich einmal umgerührt und nach etwa 4 Tagen durch ein Tuch geseiht. Den durchgelaufenen Essig kocht man mit Zucker (auf 1/2 Liter Saft 500 g [1/2 Kilo] Zucker) 10 Minuten auf und füllt ihn danach heiß in Flaschen, die man gut verkorkt. Will man solchen Essig für Salate verwenden, so kocht man ihn ohne oder doch mit weniger Zucker ein. (Die Fruchtessige werden sehr gerne zu Limonaden verwendet.)

Erdbeeressig. Wird ähnlich bereitet wie Himbeeressig, nur nimmt man im Verhältnis mehr Beeren, setzt auch wohl den Essig zweimal mit frischen Beeren an und kocht ihn dann mit Zucker 5 Minuten auf.

Kirschessig. Wird wie Himbeeressig bereitet, man gibt auch noch einige aufgeschlagene Kirschsteine dazu.

Estragonessig. Zutaten: Estragonstengel, etwas Zucker, 1 Liter Weinessig. Man kocht den Essig mit etwas Zucker auf und gießt ihn über die Estragonstengel, die gut verlesen und gewaschen wurden, in einen Steintopf, den man zubindet und 8 Tage in den Keller stellt. Dann zieht man den Essig auf Flaschen, verkorkt und verlackt oder verpicht diese gut.

Dillessig. Zutaten: 10 Blütendolden Dill, 1 Liter Essig. Man gibt die frischen, gut gewaschenen Dilldolden in ein Einmachglas, den kochend heißen Weinessig darüber und bindet das Glas zu.

Kräuteressig. Zutaten: 1 1/2 Liter Weinessig, 50 g (5 deka) Zwiebel, 10 g (1 deka) Dill, 1 Lorbeerblatt, 100 g (10 deka) Zucker, 10 g (1 deka) Petersilie, 10 g (1 deka) Basilikum, 20 g (2 deka) Pimpinelle, 10 g (1 deka) Kerbel, 8 g Schalotten, 2 g Lawendel, 20 Pfefferkörner, 5 g Sellerieblätter, 10 g (1 deka) Thymian, 30 g (3 deka) Estragonblätter, eine Kleinigkeit abgeriebene Zitronenschale. Zucker und Essig kocht man auf und gießt die Flüssigkeit auf die Kräuter und Gewürze in einen Steintopf, den man sogleich zubindet. Nach etwa 14 Tagen seiht man den Essig ab, füllt ihn in Flaschen und verkorkt und verpicht sie. Für Salate, Saucen, Mayonnaisen.

Gewürzessig. Zutaten: 1 Liter Weinessig, 3 g Muskatblüte, 2 g Ingwer, 2 g Apfelsinenschale, 2 g Pomeranzenschale, 1 g Zimt, 2 g Zitronenschale, 3 Pfefferkörner, 6 g Schalotten, 2 g Nelken, 50 g (5 deka) Zucker. Man gibt die Gewürze in einen Steintopf und gießt den heißen, mit Zucker aufgekochten Essig darüber, deckt den Topf zu, filtriert den Essig nach 14 Tagen, füllt ihn in Flaschen und verkorkt und verpicht diese.

Apfelsinenessenz. Zutaten: 3/4 Liter Weingeist, 11 bis 12 Apfelsinenschalen. Von den Apfelsinen schält man nur das Gelbe der Schalen ab, das man in weithalsigen Flaschen mit dem Weingeist übergießt und gut verschließt.

Die Flaschen setzt man an eine warme Stelle oder in die Sonne, filtriert die Flüssigkeit und füllt die Essenz in Flaschen. Bemerkung: Man kann die Schale, wenn man sie nicht auf einmal vorrätig hat, nach und nach in den Weingeist geben.

Waldmeisteressenz. Zutaten: Waldmeister, Weingeist. Der frische Waldmeister wird gewaschen und in ein Glas gefüllt, das 3/4 voll sein soll. Dann füllt man das Glas mit Weingeist voll und stellt es 3 Tage an einen warmen Ort, worauf man die Essenz filtriert und auf Flaschen füllt.

9. Kapitel.

Extraarbeiten in der Küche.

Das Backen.

Alles Gebackene läßt sich nach der Art der Zubereitung des Teiges in 6 große Gruppen teilen, die wir nachstehend in der Reihenfolge angeben, wie sie für die Hausfrauen hauptsächlich in Betracht kommen. 1. Hefengebackenes, 2. die gerührten Kuchen, 3. das Mürbteiggebäck, 4. das Blätterteiggebäck, 5. das Mandelgebäck und 6. das Eiweißgebäck. Als Sondergruppe, aber auch hierher gehörig, würde sich die Konfektbereitung anschließen.

Neben der eigentlichen Zubereitung spielt das zur Verwendung gelangende Material eine Hauptrolle. Alles, was an Rohstoffen zum Backen gebraucht wird, soll von bester Qualität sein, eine falsch angebrachte Sparsamkeit würde sich rächen; andererseits soll aber auch keine verkehrte Verschwendung getrieben werden, die ebenso unzweckmäßig wäre. Wie der Name Backen schon andeutet, ist auch hier der Ofen, der Backofen, ein Haupterfordernis. Bei Backöfen mit angebrachtem Wärmethermometer ist das Backen bedeutend leichter, da man sich dann nur an die bei den Backvorschriften angegebene Wärmetemperatur und die Backzeit zu halten braucht, um auf gutes Gelingen zu rechnen. Ohne Thermometer erfordert es mehr Aufmerksamkeit. Will man indes genau feststellen, ob der Ofen die zum Backen erforderliche Hitze hat, so kann man sich eines sehr einfachen Mittels bedienen. Man legt ein Stück gewöhnliches weißes Papier hinein, wird es schnell gelb, so kann man den Ofen zum Backen von Hefenteig, Blätter- und Mürbteig benutzen. Wird das Papier rasch braun, so ist er zum Backen überhaupt zu heiß und muß abgestellt werden, oder man läßt ihn eine Weile offenstehen, damit er auskühlt. Am geeignetsten ist der Ofen zum Backen, wenn das Papier langsam gelb wird; er hat dann die richtige Temperatur für so ziemlich alles Backwerk. Ist nun beim Backen zu viel Oberhitze vorhanden, so bedeckt man das Backwerk, falls angängig, mit Papier oder schiebt ein Backblech darüber. Das zu Backende selbst stellt man am besten in

die Mitte des Ofens auf einen Rost, weil dort die Hitze am gleichmäßigsten ist. Zum Backen von Windmassen, Baisers, Makronen, Meringen und Patience muß der Ofen ganz kühl sein. Nachstehend gebe ich eine eingehende Beschreibung der einzelnen Gruppen und an jede anschließend einige einfachere Rezepte, an denen gezeigt wird, worauf es hauptsächlich ankommt. Weiteres findet man dann im Kochlexikon unter der Abteilung „Gebäck".

Hefenkuchen und Backwerk.

Diese Gruppe hat ihren Namen nach der Verwendung der Hefe, die hier die Hauptrolle spielt. Für den Küchengebrauch kommen zweierlei Sorten von Hefe in Betracht, die Bier- und die Preßhefe, die jetzt fast ausschließlich verwendet wird. Sie ist längere Zeit haltbar und gewährt bei der Herstellung des Gebäckes eine außerordentliche Sicherheit. Sie wird beim Brennen des Getreidebranntweins gewonnen. Ihre Frische kennzeichnet sich durch den kräftigen Geruch, der große Ähnlichkeit mit feinem Rum hat. Riecht die Hefe säuerlich, so kann man sie nicht mehr verwenden; das Aussehen muß gelblich weiß sein. Will man die Hefe längere Zeit aufbewahren, so wird sie in ein feuchtes Tuch geschlagen und an einem dunklen kühlen Ort von ungefähr 10 bis 12 ° C gestellt. Bei der Bereitung des Hefenteiges müssen zuerst alle Bestandteile mäßig angewärmt sein, die Zutaten sowohl wie auch die Schüsseln. Türen und Fenster im Backraum sind verschlossen zu halten. Zugluft darf auf keinen Fall entstehen. Das Mehl muß gesiebt werden und wird zum Anwärmen in einer Schüssel auf den Ofen gestellt, ebenso die Milch, doch darf die Temperatur 30 ° nicht übersteigen. Die Eier werden in eine Schüssel mit lauwarmem Wasser gelegt, oder mit warmer Milch verquirlt. Die übrigen Zutaten sowie auch die Küchenbretter und den Backtrog erwärmt man dadurch, daß man sie längere Zeit in dem Backraume stehen läßt. Bevor man an das Geschäft des Backens geht, müssen schon alle Zutaten bereit stehen, ebenso etwa erforderliche Formen. Sie werden mittels eines Pinsels mit zerlassener Butter gut ausgestrichen und mit geriebener Semmel oder Zwieback bestreut, damit der fertige Kuchen besser herausgeht. Backbleche werden gesäubert und das erwärmte Blech mit weißem Wachs oder Butter leicht eingerieben. Zunächst ist nun bei jedem Hefenteig das sogenannte Hefenstück anzusetzen, um das rasche Aufgehen des Teiges zu befördern. Die erforderliche Menge Preßhefe bei 500 g (1/2 Kilo) Mehl beträgt ungefähr 30 g (3 deka). In das abgewogene, gesiebte und angewärmte Mehl, das in einer Schüssel oder auf dem Backbrett aufgehäuft wird, macht man in der Mitte eine Vertiefung. Die Hefe wird in einem Töpfchen mit

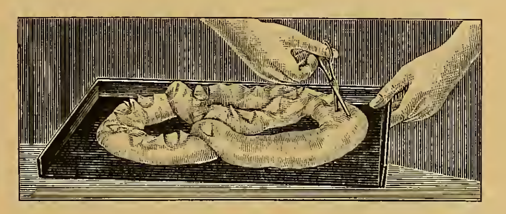


Fig. 141.
Knusperige Bretzeln erzielt man durch Einschneiden mit der Schere, ehe der Teig mit Ei bestrichen wird.

lauwarmer Milch unter Zusatz von etwas Zucker aufgelöst und so lange auf die nur leicht angewärmte aber niemals heiße Herdplatte gestellt, bis kleine Bläschen entstehen, dann gießt man sie in die Vertiefung des Mehles und rührt sie mit dem vierten Teil leicht zu einem weichen Teig an. Darauf bedeckt man die Schüssel mit einem angewärmten Tuch und stellt sie an einen warmen, aber nicht zu heißen Ort zum Aufgehen. Ist dieser Vorteig um das Doppelte gestiegen, was ungefähr ½ Stunde dauert, so gibt man die übrigen Zutaten, wie Milch, Eier, Butter, Zucker usw. und das übrige Mehl hinzu, außerdem auf jedes Kilo Mehl



Fig. 142. Die Herstellung einer Hohlrippenform.

einen knappen Teelöffel Salz. Weichere Teige schafft man mit einem Holzlöffel in der Schüssel, bis sie Blasen werfen, festere dagegen mit den Händen im Backtrog oder auf dem Backbrett, indem man ihn immer wieder zusammenwirkt (die Bäcker schlagen den Teig mit großer Gewalt mehrmals auf den Tisch) und hiermit solange fortfährt, wie es die Vorschrift angibt. Der fertige Teig wird dann in der Schüssel mit einem Tuch zugedeckt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Soll der Teig in einer Form gebacken werden, so wird er gleich in diese eingefüllt, sie darf aber nur zur Hälfte mit Teig gefüllt werden. Das Aufgehen des Teiges dauert je nach der Menge des Teiges 1 bis 2 Stunden. Durch langsames Aufgehen wird der Teig milde und zart, zu schnelles Aufgehen macht ihn trocken und spröde. Muß die Masse dann nochmals geformt werden, so ist sie noch einmal zum Aufgehen warm zu stellen. Bei flachen Teigrollen, wie zu Brezeln, hilft man sich durch einen Kniff, um sie knusprig zu backen, indem man sie einschneidet (Fig. 141).

Beim Backen im Ofen hat man öfteres Hin- und Herschieben, sowie das Anfassen oder gar Herausnehmen der Formen zu vermeiden. Die Ofentür ist geschlossen zu halten, die Oberhitze darf nicht zu stark sein, das Bräunen der Kuchen muß mit dem Backen gleichen Schritt halten. Will man sich von dem Garsein des Kuchens überzeugen, so sticht man mit einer Stricknadel oder einem spitzen dünnen Hölzchen in die Mitte des Teigs, bleibt nichts daran hängen und ist die Nadel trocken und warm, so ist der Kuchen fertig und muß sofort herausgenommen werden. Ist er in der Form gebacken, so wird er nicht sofort gestürzt, sondern muß erst etwas auskühlen, darf aber nicht direkt kalt gestellt werden. Als Ersatz für die Hefe dient das Backpulver, das die Arbeit des Backens ungemein erleichtert. Der fertige Teig braucht nicht aufzugehen, die Zutaten müssen nicht vorher erwärmt werden. Es wird also bedeutend an Zeit gespart, auch ist kein Mißlingen zu befürchten. Die Vorschriften über die Anwendung des Backpulvers pflegen den Paketen beizuliegen, so daß eine Beschreibung hier überflüssig ist. Auch bei der Bereitung der Mehlspeisen spielt die Hefe eine große Rolle und das hier Gesagte gilt auch für dort.

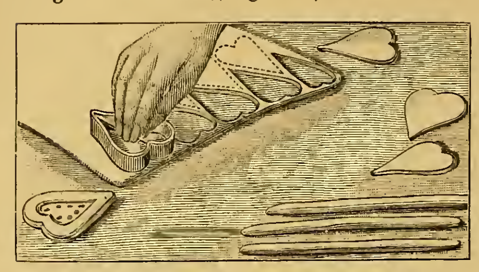


Fig. 143. Sehr fette oder sehr dünne Teige müssen direkt auf das Blech aufgestrichen werden.

Hausbrot. Zutaten: 2 Kilo Roggenmehl, 30 g (3 deka) Hefe, 1¼ Liter lauwarme Milch, 1 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Kümmel oder Anis. Backzeit: 1½ bis 2 Stunden. Das angewärmte, gesiebte Mehl wird in einen Backtrog geschüttet und in die Mitte eine Vertiefung gemacht, in die man das Salz und das Gewürz gibt. Statt Kümmel oder Anis kann man auch Koriander oder Fenchel nehmen, oder auch das Gewürz ganz fortlassen. Die Hefe wird mit einem Teil der Milch aufgelöst, in die Vertiefung gegossen und mit etwas Mehl zu einem Hefenstück (Vorteig) angesetzt, das man wie beschrieben aufgehen läßt. Ist es um das Doppelte gegangen, so gibt man die übrige Milch dazu und verknetet das Ganze zu einem festen aber geschmeidigen Teig, den man an einem warmen Ort 2 Stunden aufgehen läßt, dann arbeitet man ihn abermals

kräftig durch und läßt ihn wieder 1 1/2 Stunden gehen. Dann formt man mehrere Brote davon und bäckt sie im Ofen bei 125 ° C oder gibt sie zum Bäcker. Bemerkung: Statt Milch kann man auch Wasser nehmen. Ebenso kann das Brot mit Sauerteig bereitet werden, den man vom Bäcker bekommt. Der Sauerteig wird mit Mehl und reichlich Wasser wie das Hefenstück angesetzt, was aber schon am Abend vorher geschehen muß, damit der Teig über Nacht gehörig durchsäuert; im übrigen ist die Bereitung dieselbe wie oben.

Weizenbrot. Zutaten: 2 Kilo Mehl, 40 g (4 deka) Preßhefe, 3/8 Liter Milch, 20 g (2 deka) Salz. Backzeit: 1 Stunde. In eine Schüssel gibt man das gesiebte und erwärmte Mehl, macht in die Mitte eine Vertiefung, tut das Salz und die in etwas lauwarmer Milch gewärmte aufgelöste Hefe hinein, setzt ein Hefenstück (Vorteig) an und läßt es eine halbe Stunde gehen. Dann wird unter Hinzufügung der übrigen Milch ein ziemlich fester, geschmeidiger Teig von der Masse gemacht, den man eine Stunde gut aufgehen läßt. Darauf arbeitet man ihn abermals durch, formt mit den bemehlten Händen ein längliches Brot davon, bestreicht es mittels eines Pinsels mit zerquirltem Ei und bäckt es im Ofen bei 40 ° C. Bemerkung: Von dieser Masse kann man nach Belieben auch kleinere Laibchen, Wecken oder Brötchen formen, die dann zugedeckt nochmal aufgehen müssen. Sie brauchen entsprechend weniger Zeit zum Backen und eine etwas höhere Temperatur.


Fig. 144. Das Ausstechen von Herzformen und Belegen ihrer Ränder mit Teigrollen zu Torteletten.

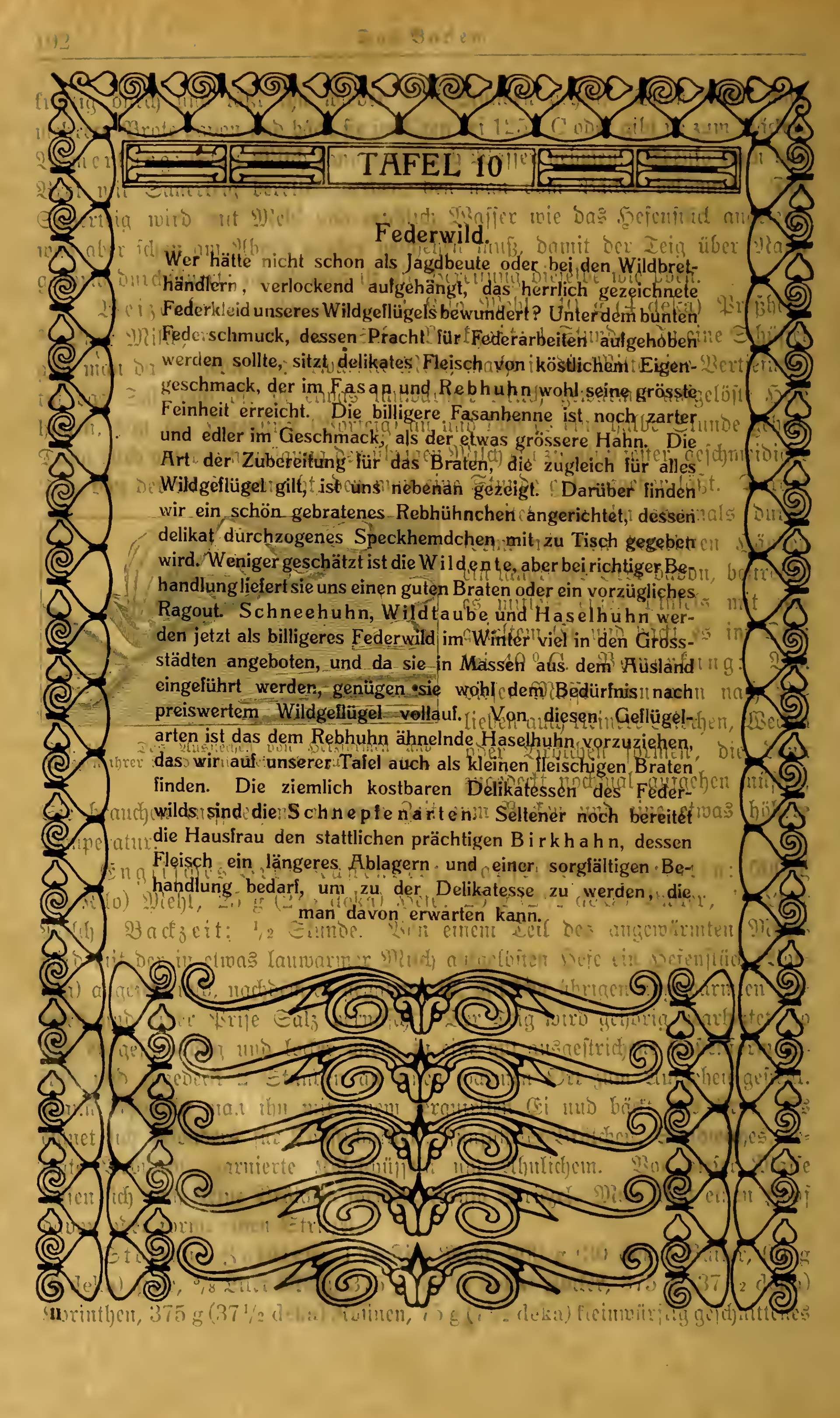
Englisches Brot (Kastenbrot, Kapselbrot). Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 25 g (2 1/2 deka) Hefe, 25 g (2 1/2 deka) Butter, 1/5 Liter Milch. Backzeit: 1/2 Stunde. Von einem Teil des angewärmten Mehls wird mit der in etwas lauwarmer Milch aufgelösten Hefe ein Hefenstück (Vorteig) angesetzt und, nachdem es gegangen ist, mit den übrigen angewärmten Zutaten und einer Prise Salz vermischt. Der Teig wird gehörig bearbeitet, so daß er geschmeidig und locker wird, in eine gut ausgestrichene Kastenform gefüllt und zugedeckt 2 Stunden an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Dann bestreicht man ihn mit einem zerquirlten Ei und bäckt das Brot. Es eignet sich besonders für Toastschnitten, Fünfuhrtee-Brötchen, Sandwiches, belegte Brötchen, garnierte Käseschüsseln und Ähnlichem. Von dieser Masse lassen sich auch kleine Brötchen formen, ebenso Striezel. Man flicht einen Zopf davon oder formt einen Striezel.

Stollen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Mehl, 300 g (30 deka) Butter, 60 g (6 deka) Hefe, 3/8 Liter Milch, 375 g (37 1/2 deka) Zucker, 375 g (37 1/2 deka) Korinthen, 375 g (37 1/2 deka) Rosinen, 75 g (7 1/2 deka) kleinwürflig geschnittenes



Die tüchtige Hausfrau. II. Tafel 10.

Federwild, Zurichtung und Anrichten.



TAFEL 10

Federwild.

Wer hätte nicht schon als Jagdbeute oder bei den Wildbrethändlern, verlockend aufgehängt, das herrlich gezeichnete Federkleid unseres Wildgeflügels bewundert? Unter dem bunten Federschmuck, dessen Pracht für Federarbeiten aufgehoben werden sollte, sitzt delikates Fleisch von köstlichem Eigengeschmack, der im Fasan und Rebhuhn wohl seine grösste Feinheit erreicht. Die billigere Fasanhenne ist noch zarter und edler im Geschmack, als der etwas grössere Hahn. Die Art der Zubereitung für das Braten, die zugleich für alles Wildgeflügel gilt, ist uns nebenan gezeigt. Darüber finden wir ein schön gebratenes Rebhühnchen angerichtet, dessen delikat durchzogenes Speckhemdchen mit zu Tisch gegeben wird. Weniger geschätzt ist die Wildente, aber bei richtiger Behandlung liefert sie uns einen guten Braten oder ein vorzügliches Ragout. Schneehuhn, Wildtaube und Haselhuhn werden jetzt als billigeres Federwild im Winter viel in den Grossstädten angeboten, und da sie in Massen aus dem Ausland eingeführt werden, genügen sie wohl dem Bedürfnis nach preiswertem Wildgeflügel vollauf. Von diesen Geflügelarten ist das dem Rebhuhn ähnelnde Haselhuhn vorzuziehen, das wir auf unserer Tafel auch als kleinen fleischigen Braten finden. Die ziemlich kostbaren Delikatessen des Federwilds sind die Schnepfenarten. Seltener noch bereitet die Hausfrau den stattlichen prächtigen Birkhahn, dessen Fleisch ein längeres Ablagern und einer sorgfältigen Behandlung bedarf, um zu der Delikatesse zu werden, die man davon erwarten kann.



Tafel 10.

Federwild, Zurichtung und Anrichten.

Original u. Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



Zitronat, 200 g (20 deka) geschälte, gewiegte Mandeln, 4 bittere gewiegte Mandeln, das Abgeriebene einer Zitrone. Backzeit: 1 Stunde. Von etwas Mehl und der in 1/8 Liter Milch aufgelösten Hefe bereitet man ein Hefenstück (Vorteig), das man gut aufgehen läßt. Die zerlassene Butter wird nach und nach mit dem Mehl, der Milch und den übrigen Zutaten vermischt und zuletzt das aufgegangene Hefenstück hinzugefügt, so daß ein ziemlich fester Teig entsteht, den man gut durcharbeitet und dann 2 Stunden aufgehen läßt. Dann formt man auf dem bemehlten Backbrett beliebig große Stollen, legt sie auf das Backblech und läßt sie abermals aufgehen; darauf kerbt man sie auf der Längsseite etwas ein, bestreicht die Oberfläche mit etwas zerlassener Butter, bestreut sie mit Zucker und backt sie bei 135° C.

Napfkuchen. Zutaten: 1/2 Kilo Mehl, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 30 g (3 deka) Hefe, 1/4 Liter lauwarme Milch, 3 Eier, 200 g (20 deka) Zucker, 180 g (18 deka) Rosinen, 1/2 Zitrone, 20 g (2 deka) geschälte geriebene Mandeln. Backzeit: 1 Stunde. Das gewärmte Mehl wird in eine Schüssel gegeben, in die Mitte eine Vertiefung gemacht, die in etwas lauwarmer Milch aufgelöste Hefe hineingegossen und das Hefenstück angesetzt.

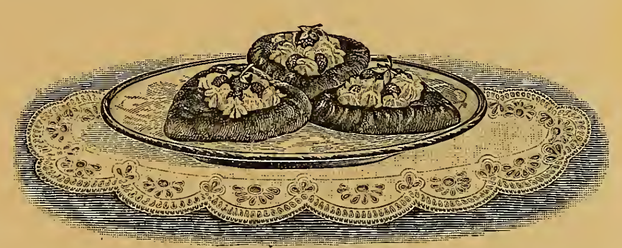


Fig. 145.
Erdbeerherzchen, Mürbteigtorteletten mit Sahneverzierung und Erdbeeren.

Die Butter wird erweicht und mit dem Mehl, den Eiern, Zucker, Rosinen, Mandeln, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone verknetet, das Hefenstück hinzugegeben und der Teig so lange mit der Holzkelle geschlagen, bis er Blasen wirft. Dann füllt man ihn in die gut mit Butter ausgestrichene Napfkuchenform und läßt ihn zugedeckt gut aufgehen, worauf er bei 130° C gebacken wird. Bemerkung: Der Kuchen wird nach dem Herausnehmen aus dem Ofen in der Form mit einem schmalen Messer etwas gelockert, gestürzt und beliebig warm oder erst erkaltet mit Zucker bestreut. Will man ihn einfacher machen, so läßt man die Rosinen weg und nimmt halb Butter, halb Kalbs- oder Rinderfett. Dieser Kuchen wird auch mit Vorliebe mit Backpulver bereitet.

Butterkuchen (Blechkuchen). Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 375 g (37 1/2 deka) Butter, 200 g (20 deka) Zucker, 40 g (4 deka) Hefe, 1/4 Liter Milch, 3 Eier, 65 g (6 1/2 deka) gewiegtes Zitronat, 1 Teelöffel Zimt, 1 halbe Zitrone. Backzeit: 20 bis 30 Minuten. Man bereitet auf gewöhnliche Weise ein Hefenstück und läßt es aufgehen. 175 g (17 1/2 deka) Butter werden schaumig gerührt, zuerst die Eier und die abgeriebene Zitronenschale dazugegeben, dann 65 g (6 1/2 deka) Zucker und das aufgegangene Hefenstück und darauf das übrige

Mehl nebst einer Prise Salz. Der Teig wird gut bearbeitet und so lange geschlagen, bis er Blasen wirft, worauf man ihn auf ein mit einer Speckschwarte abgeriebenes Blech gleichmäßig ausrollt, den Rest des Zuckers und den Zimt durch ein Sieb daraufstreut, das Zitronat darüberstreut und die ausgewaschene übrige Butter in kleinen Flocken daraufpflückt. Dann läßt man den Kuchen 1 Stunde aufgehen und bäckt ihn danach bei 130° C zu schöner Farbe. Bemerkung: Dieser Butterkuchen läßt sich auch zu anderen Kuchen verwenden wie zu Streusel-, Obst- oder Käsekuchen (siehe die einzelnen Rezepte).

Faschingskrapfen (Pfannkuchen). Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 70 g (7 deka) Butter, 30 g (3 deka) Hefe, 8 Eßlöffel Milch, 30 g (3 deka) Zucker, 250 g (1/4 Kilo) beliebige Marmelade, 6 Eidotter. Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Von der in der lauwarmen Milch aufgelösten Hefe bereitet man mit 125 g (1/8 Kilo) Mehl ein Hefenstück, das man zugedeckt aufgehen läßt. Die Butter wird schaumig gerührt, die Eidotter, der Zucker, eine Prise Salz und die übrigen Zutaten, außer der Marmelade, werden nach und nach mit dem Hefenstück dazugemischt und der Teig so lange bearbeitet, bis er Blasen wirft, worauf man ihn zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt, was ungefähr 1 1/2 Stunden erfordert. Danach wird er auf das bemehlte Kuchenbrett gelegt und 1/2 cm dick ausgerollt. In die eine Hälfte der Platte werden mit einem Ausstecher von 6 cm Durchmesser, indem man ihn in den Teig leicht eindrückt, runde Scheiben bezeichnet. In die Mitte dieser Ringe wird nun je ein Teelöffel voll fester Marmelade gelegt, dann fährt man mit einem Pinsel, den man in zerschlagenes Ei taucht, rund um die Füllung innerhalb des Kreises herum, schlägt dann die ganze übrige Teigplatte über diese so vorbereitete erste Hälfte und sticht mit einem kleineren Ausstecher über die sich scharf abhebenden Marmeladehäufchen kleine, runde Kuchen aus (wie es auf Fig. 151 extra gezeigt wird) und stellt diese Krapfen auf einem bemehlten Brett zum Aufgehen warm. Sind sie auf einer Seite genügend gegangen, so werden sie umgewendet, damit auch die andere Seite aufgehen kann. Die Teigabfälle werden mit etwas lauer Milch gut verknetet, dann wieder ausgerollt und wieder Krapfen daraus geformt. In einem runden, eisernen Topf läßt man 1 bis 1 1/2 Kilo Butter, Schmalz oder Backfett heiß werden und gibt nun so viel von den gut auf-

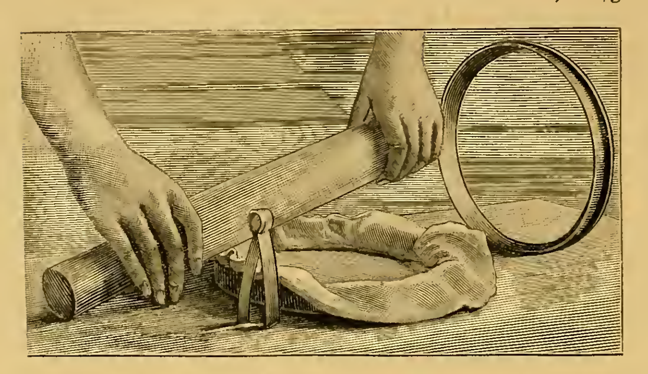


Fig. 146. Das Auslegen einer Tortenform mit Teig, die Mangelrolle glättet ihn über dem Rand.

gegangenen Krapfen hinein, daß sie, ohne sich gegenseitig zu berühren, bequem darin schwimmen können, also 4 bis 5 Stück. Sie werden unter leisem Hin- und Herbewegen des Topfes gebacken. Das Fett darf nicht zu heiß sein, da sonst die Krapfen zu schnell braun werden und dann schlechter durchbacken. Fertiggebacken werden sie mit dem Back- oder Schaumlöffel herausgenommen, auf ein Tuch oder Löschpapier zum Abtropfen gelegt und dann mit Zucker bestreut. Sie werden warm oder kalt gereicht. Bemerkung: Das Zeichen der Güte der Krapfen ist der weiße Rand, sie erhalten ihn aber nur, wenn der Teig gut bearbeitet worden und gut gegangen ist und die Krapfen nicht zu klein ausgestochen sind. Zur Füllung kann man beliebige Marmeladen und Gelees benutzen, sie dürfen aber nicht zu dünn sein, damit sie beim Backen nicht auslaufen.

Die gerührten Kuchen.

Unter dieser Gruppe werden alle diejenigen Kuchen zusammengefaßt, bei deren Zubereitung die Zutaten zum Teig gerührt werden müssen, also Biskuitkuchen, Torten und einiges kleinere Gebäck sowie auch viele moderne Backpulverkuchen. Das Rühren hat stets ununterbrochen nach einer Seite hin zu geschehen, bei abwechselndem Rühren nach rechts und links würde das Gebäck mißlingen. Man benutzt dazu eine tiefe steinerne oder irdene Schüssel und einen kräftigen flachen Holzlöffel und rührt gleichmäßig schnell mit beiden Händen. Um das Hin- und Herrutschen der Schüssel zu vermeiden, lege man ein angefeuchtetes, zusammengefaltetes Tuch darunter. Auch hier muß, wie beim Backen überhaupt, das ganze Geschirr sowie die erforderlichen Zutaten vorher bereitstehen. Die Zutaten müssen genau abgewogen werden. Das Mehl wird gesiebt, die Butter ausgewaschen, was namentlich dann erforderlich ist, wenn sie viel Salz und Buttermilch enthält. Es geschieht, indem man sie in kaltes Wasser legt und mit einem Holzlöffel gut durchknetet. Die Eier werden nie über dem Teig selbst aufgeschlagen, sondern am besten einzeln in eine Obertasse. Ein einziger Tropfen von einem schlechten Ei könnte die ganze Masse verderben. Eiweißschnee muß sehr fest sein, denn schlecht geschlagener oder gestandener Schnee macht den Kuchen streifig. Vor dem Schneeschlagen sehe man nach, ob der Backofen die genügende Hitze hat, da ein mit Schnee gemischter Teig sofort gebacken werden muß. Das Unterziehen (Hineinmengen) des Schnees hat zu erfolgen, wenn alle Zutaten miteinander vermischt sind. Alle Formen dürfen nur bis zu 4/5 mit der Kuchenmasse gefüllt sein. Beim Backen im Ofen muß der Kuchen auf einem Dreifuß oder einem Rost stehen und jede Erschütterung ist zu vermeiden, der Ofen selbst muß gleichmäßige Temperatur haben. Zur Garprobe des Kuchens sticht man vorsichtig mit einem spitzen Hölzchen hinein; wenn nichts von der Masse daran hängen bleibt, ist der Kuchen gut. Er muß


Fig. 147. Das Blasenstechen bei der Kuchenbäckerei.

in der Form auskühlen, wird dann mit einem schmalen, biegsamen Messer gelockert und gestürzt. Soll er aufbewahrt werden, so darf er nicht mit Zucker bestreut oder glasiert werden. Die zartesten der gerührten Kuchen sind die Waffel- und Hohlhippenteige; man läßt sie auf dem Backblech verlaufen oder streicht sie dünn aus (Fig. 143), ein Verfahren, das auch bei fetten weichen Teigen anzuwenden ist. Waffeln und Hohlhippen gehören zu den Bäckereien, von denen die Hausfrau gerne Formen für Creme oder Schlagsahne nach eigener Phantasie zusammenstellt. Besonders praktisch und wirkungsvoll ist ein Kranz aus aneinander befestigten Hohlhippen, mit dehnbaren Seidenbändern doppelt zusammengehalten (Fig. 142), der über einer Porzellanform hergestellt wird und später, nach deren Entfernen, mit Schlagsahne, Creme oder auch Eis gefüllt wird. Die Hippen werden mit braunem, kochendem Zucker verbunden, der während der Herstellung der Form in einem Töpfchen im Wasserbad flüssig erhalten werden muß.

Das Glasieren.

Es hat den Zweck, dem Kuchen ein appetitlicheres, ansehnlicheres Aussehen zu geben. Zur Bereitung der Glasur ist der Staubzucker unentbehrlich. Er muß trocken sein und vor dem Gebrauch stets durch ein feines Sieb gesiebt werden, damit sich in der Masse keine Knötchen bilden. Jede Glasur muß in einem nicht zu großen Porzellangeschirr mit einem Holzlöffel gerührt werden. Zinngeschirre oder -löffel dürfen nicht gebraucht werden, da sie die Masse grau machen. Man unterscheidet 4 Arten von Glasuren, je nachdem man Staubzucker, Läuterzucker, Eiweiß oder Fruchtsaft mischt. Vorzuziehen ist die Schmelzglasur (Fondant-Glasur), die zu allen Glasuren, mit Ausnahme der Spritzglasuren, verwendet werden kann. Zur Bereitung kocht man ein Quantum Läuterzucker zum schwachen Flug (siehe dort), gießt ihn in eine Porzellanschüssel und rührt ihn so lange, bis er weiß ist und anfängt, trocken zu werden. Dann gießt man etwas süße Sahne oder Milch dazu und verrührt sie, bis der Zucker ein zartes weißes Aussehen hat. Hierauf füllt man die Masse in ein Porzellantöpfchen und bedeckt sie mit einem nassen Tuch. Sobald man eine Glasur bereiten will, rührt man Staubzucker unter ein bestimmtes Quantum dieser Masse und gibt ihr den gewünschten Geschmack als Zusatz. Man glasiert das Backwerk, indem man die Glasur mit einem in heißes Wasser getauchten, dünnen biegsamen Messer messerrückendick aufträgt; die seitwärts ablaufende Glasur streicht man so lange seitlich hinauf, bis sie anhaftet, worauf man die Sachen in nicht zu heißem Ofen trocknet.

Sandtorte. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) Weizen- oder Kartoffelmehl, ebensoviel Zucker, ebensoviel Butter, 6 ganze Eier, 2 Eidotter, der Schnee von 3 Eiweiß, 1/2 Zitrone, 1/16 Liter Rum oder Arrak. Backzeit: 1 Stunde. Die ausgewaschene Butter wird in einer irdenen Schüssel 15 bis 20 Minuten schaumig gerührt. In einer anderen Schüssel werden die Eidotter und die ganzen Eier mit dem Zucker und der Zitronenschale ebenfalls 15 Minuten

gerührt, dann gibt man diese Masse löffelweise unter beständigem Umrühren zur Butter, rührt diese noch weitere 15 Minuten, gibt das gesiebte Mehl und den Rum dazu und mengt vorsichtig den Schnee unter die Masse, die dann in eine gut mit Butter ausgestrichene Form gefüllt wird. Sie muß sofort bei etwa 125° C gebacken werden und wird erst nach dem Auskühlen gestürzt. Bemerkung: Der Rum wird zugesetzt, weil er eine treibende Eigenschaft hat und, indem er sich verflüchtigt, den Kuchen lockert.

Königskuchen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Butter, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 375 g (37 1/2 deka) Weizenmehl, 125 g (1/8 Kilo) Kartoffelmehl, 12 Eidotter, 12 Eiweiß Schnee, 90 g (9 deka) süße, geschälte Mandeln, 30 g (3 deka) bittere, geschälte Mandeln, beides gerieben, 1/2 Zitrone, 1 Eßlöffel Rum, 250 g (1/4 Kilo) Korinthen, 60 g (6 deka) kleingeschnittenes Zitronat. Backzeit: 1 1/2 Stunden. Die ausgewaschene Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man nach und nach die Eidotter, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale der 1/2 Zitrone, Mandeln, Zucker und Rum dazu und rührt die Masse 3/4 Stunde ohne Unterbrechung; dann gibt man das Mehl, die Korinthen, das Zitronat und zuletzt vorsichtig den Schnee unter die Masse, die in einer gut geschmierten Kastenform bei 125° C gebacken wird. Gar geworden, läßt man ihn im geöffneten Ofen erkalten. Bemerkung: Korinthen und Zitronat können auch weggelassen werden. Der Kuchen ist wochenlang haltbar.



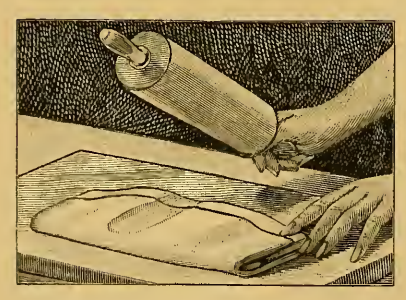
Fig. 148. Obstkuchen werden mit ungesüßtem Obst gefüllt und darauf mit dick eingekochtem Obstsaft übergossen, was sie glänzend und saftig macht.

Biskuit-Kuchen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Kartoffelmehl, 375 g (37 1/2 deka) Zucker, 10 Eier, 1/2 Zitrone, 30 g (3 deka) Butter. Backzeit: 1 Stunde. Die Eier werden im Schneekessel mit dem Zucker schaumig gerührt

und die abgeriebene Schale der Zitrone dazugegeben. Dann stellt man den Kessel auf ein Gefäß mit kochendem Wasser und schlägt die Masse mit dem Schneebesen lauwarm, wobei sie aufgeht. Hierauf wird das gesiebte Mehl sowie die zerlassene Butter unter fortwährendem Schlagen dazugegeben, die Masse in eine mit Butter ausgestrichene, mit Semmelmehl bestreute Form gegeben (die aber nur 3/4 voll werden darf), diese in ein Gefäß mit kochendem Wasser gestellt und im Ofen bei 125 ° C gebacken. Bemerkung: Will man den Kuchen bald gebrauchen, so überstreut man ihn mit Zucker oder überzieht ihn mit Schokoladeglasur. Von der Masse können in entsprechenden Formen auch kleine Biskuitkuchen gebacken werden.


Fig. 149.
Das Einhüllen des Butterstückes in den Teig.

Sachertorte. Zutaten: 200 g (20 deka) Butter, 100 g (10 deka) Mehl, 180 g (18 deka) Zucker, 250 g (1/4 Kilo) Schokolade, 6 Eidotter, 5 Eiweiß Schnee, 1/2 Zitrone. Backzeit: 3/4 Stunden. Die Butter wird schaumig gerührt und dann mit den Eidottern, dem Zucker, der abgeriebenen Schale der Zitrone und der erweichten Schokolade 1/2 Stunde gerührt, dann das Mehl und zuletzt der feste Schnee daruntergemengt. Die Masse wird 4 cm hoch in eine gut mit Butter ausgestrichene Tortenform gefüllt und bei 125 ° C gebacken. Ausgekühlt wird sie aus der Form genommen und die obere Seite mit Schokoladeglasur überzogen.


Fig. 150.
Das Einschlagen von Butter in den Butterteig.

Fruchttorte. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 4 Eier, 1/2 Zitrone, 10 g (1 deka) Backpulver, 250 g (1/4 Kilo) beliebige Fruchtmarmelade, 15 g (1 1/2 deka) abgezogene, gehackte Pistazien. Backzeit: 3/4 Stunde. Die Butter wird schaumig gerührt, die abgeriebene Schale der Zitrone sowie die übrigen Zutaten außer der Marmelade dazugegeben und gut miteinander vermischt. Dann wird der Teig in die gut ausgestrichene Tortenform getan und bei 130 ° C gebacken, ausgekühlt, von der Form befreit und quer durchgeschnitten, so daß zwei gleich dicke, runde Platten entstehen. Die eine wird mit beliebiger Marmelade bestrichen, die andere darauf gelegt, mit dazu passender Glasur überzogen und mit den gehackten Pistazien bestreut, worauf man die Torte am warmen Ofen abtrocknen läßt. Bemerkung: Auf die gleiche Weise kann man eine einfache Cremetorte bereiten, indem man statt Marmelade eine beliebige leichte Creme zum Füllen nimmt. Die Torten werden mit eingelegten kandierten Früchten verziert und mit Buttercreme oder Spritzglasur zierlich bespritzt, indem man die Muster, wie man sie beim Konditor sieht, nachzuahmen versucht, was bei einiger Übung gelingen wird.

Spekulatius. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, 25 g (2 1/2 deka) Backpulver, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 1 Ei. Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Mit der schaumig gerührten Butter wird das Ei und der Zucker schaumig gerührt, das Mehl mit dem Backpulver hineingesiebt und gut mit dem Gerührten vermischt, so daß ein ziemlich fester Teig entsteht, der messerrückendick auf dem Backbrett ausgerollt wird. Nun sticht man mit verschiedenen Formen kleine Kuchen aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie knusperig. Bemerkung: In gut verschlossenen Blechbüchsen hält sich das Gebäck sehr lange.

Der Mürbteig.

Dieser muß tunlichst in einem kalten Raum hergestellt werden. Die zur Verwendung gelangende Butter muß von bester Qualität, frisch und hart sein. Sie wird einige Stunden vor Gebrauch gut gewaschen. Für verschiedenes Gebäck kann man sie durch bessere Kunstbutter, Pflanzenbutter ersetzen. Zucker und Mehl werden vorher gesiebt, und die Zutaten müssen auf dem Backbrett innig und sehr schnell miteinander verarbeitet werden. Von dem Mehl läßt man stets 60 bis 70 g (6 bis 7 deka) zurück zum Ausrollen, weil sonst der Teig zu fest werden würde. Bevor man den Teig ausrollt, stellt man ihn einige Stunden kalt, im Sommer am besten im Eisschrank. Das Backen hat schnell zu geschehen; der Ofen muß eine Temperatur von 135 bis 140° C haben. Das Backblech muß stets sauber gereinigt werden, damit die Rückseite des Gebäcks nicht schwarz wird. Das fertige Gebäck darf warm nicht übereinandergelegt werden, weil es sonst weich wird. Es muß in einem gutschließenden Blechkasten für sich allein ohne anderes Gebäck aufgehoben werden, da es leicht Feuchtigkeit anzieht.

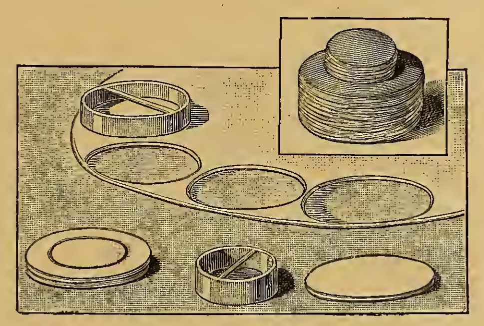


Fig. 151. Das Ausstechen von Pastetenformen und Formeindrücken des Köpfchens; fertiges Pastetchen.

Mürbe Brezeln. Zutaten: 120 g (12 deka) abgezogene geriebene Mandeln, 320 g (32 deka) Mehl, 320 g (32 deka) Butter, 120 g (12 deka) Zucker, 120 g (12 deka) Puderzucker, etwas Vanille. Backzeit: 15 bis 25 Minuten. Die sehr feingeriebenen Mandeln werden mit der Butter, dem Zucker und dem Mehl sehr gut verknetet. Dann formt man von diesem Teig kleine Brezeln in der bekannten Form, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei ungefähr 135° C. Wenn sie gebacken, aber noch hell sind, werden sie vom Blech genommen und in dem mit Vanille gemischten Puderzucker so lange als sie noch davon annehmen gewendet.

Mürbteig zu Tarteletten und Obstkuchen. Zutaten: 400 g (40 deka) Mehl, 200 g (20 deka) Butter, 75 g (7 1/2 deka) Zucker, 5 harte

Eidotter, 3 g feiner Zimt. **Backzeit:** 20 bis 25 Minuten. Die Butter wird schaumig gerührt, die Eidotter durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker und Zimt gut vermischt, zu der Butter gegeben und dann mit dem gesiebten Mehl vermengt. Man läßt den Teig an einem kalten Ort etwas ruhen, rollt ihn dann messerrückendick aus und sticht kleine Torteletten in runder oder Herzform aus (Fig. 144), die mit einem Teigrändchen zu versehen sind. Sie werden auf einem Blech in mäßiger Hitze schön braungebacken, mit beliebigem geschmortem, frischem oder eingemachten Obst belegt und bilden so ein beliebtes Dessert (Fig. 145). Auch werden sie vielfach mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne gereicht. **Bemerkung:** Dieser Teig kann auch zur Herstellung anderer kleiner und größerer Kuchen gebraucht werden, auch zum Auslegen von Speiseformen und kleinen Törtchen.



Fig. 152.
Glasieren von Maronen; in gleicher Weise kann man Pralinen glasieren.

Apfelkuchen. **Zutaten:** 220 g (22 deka) Mehl, 150 g (15 deka) Butter, 200 g (20 deka) Zucker, 130 g (13 deka) Mandeln, 1 hartgekochtes, geriebenes Eigelb, 5 Eiweiß Schnee, 1 kleines Glas Rum, 500 g (1/2 Kilo) Äpfel. **Backzeit:** 20 Minuten. 70 g (7 deka) Zucker werden mit dem Eigelb, Mehl, Butter und Rum zu einem festen Teig verknetet. Ein rundes Blech wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, der dünn ausgerollte Teig daraufgelegt und im Ofen hellgelb gebacken. Die Äpfel werden in dünne Scheiben geschnitten. Unter den Eiweißschnee mengt man den übrigen Zucker, die Hälfte der Masse wird auf den Kuchen gestrichen, die Äpfel daraufgestreut und der Rest des Schnees darübergegeben. Dann bäckt man sie bei mäßiger Hitze langsam hellbraun. **Bemerkung:** Für Obstkuchen mit hohem Rand wird der Teig in eine Form gelegt und mit dem Nudelholz über dem Rand zurechtgefalzt (Fig. 146) und abgeschnitten; man kann dazu auch bloß einen Tortenring mit Boden nehmen. Das Backen in diesen Ringen oder Rändern, die direkt auf das Ofenblech gelegt werden, hat den Vorteil, daß die Backofenhitze unmittelbarer auf den Teig wirkt. Mit der auf der Fig. 146 sichtbaren Pinzette wird der Rand gefällig eingekerbt. Es muß darauf geachtet werden, daß am unteren Reifenrand der Teig nicht gespannt wird, sondern hinreichend Spiel-

raum hat. Um den Teigboden für das bessere Eindringen der Hitze vorzubereiten, sticht man mit einer Gabel kreuz und quer hinein (Fig. 147). Für Anfängerinnen der Backkunst empfiehlt es sich, die derart vorbereitete Teigform zunächst 10 Minuten im Bratofen anbacken zu lassen, und dann erst die Auflagen daraufzugeben. Der Teigboden wird hierdurch knuspriger und besser durchgebacken, so daß der Obstsaft nicht in den Teig eindringen kann. Alsdann legt man frische eingezuckerte oder abgetropfte eingemachte Früchte auf den Teigboden und bäckt die Torte fertig; von den eingelegten Früchten behält man genügend Saft zurück, kocht diesen mit Zucker zu geleeartigem Sirup ein — in diesen Teig kommt kein Zucker, die Auflage muß also die Süßigkeit ersetzen — und gießt ihn lauwarm (Fig. 148) auf den aus dem Ofen gekommenen, etwas abgekühlten Kuchen. Der erstarrende Saft füllt Lücken im Belag, glasiert die Früchte, gibt der Obsttorte eine Art glänzender Glasur und macht sie bedeutend ansehnlicher.



Fig. 153. Glasierte Maronen, zum Trocknen auf eine Brotscheibe gesteckt.

Tee-Gebäck. Zutaten: 350 g (35 deka) Mehl, 350 g (35 deka) Butter, 200 g (20 deka) Zucker, 150 g (15 deka) Kartoffelmehl, 8 Eidotter, 1 Zitrone, 100 g (10 deka) Mandeln, 75 g (7 1/2 deka) Hagelzucker. Backzeit: 15 bis 25 Minuten. Das Mehl wird mit der Butter, den Eidottern, dem Zucker, dem Kartoffelmehl und der abgeriebenen Schale der Zitrone zu einem glatten, geschmeidigen Teig verknetet, den man 3/4 Stunden an einem kühlen Ort ruhen läßt. Dann wird er auf dem bemehlten Kuchenbrett dünn ausgerollt und mit verschiedenen Formen zu kleinen Kuchen ausgestochen, die man auf ein gewachstes oder mit Speckschwarte abgeriebenes Blech legt. Dann bestreicht man sie vorsichtig mit zerquirltem Ei, streut die abgezogenen, gewiegten Mandeln und den Hagelzucker darüber und bäckt sie im Ofen bei 125° C goldgelb. Bemerkung: Sie werden vorsichtig mit einer kleinen Schaufel vom Blech genommen, da sie sehr mürbe sind und zum Erkalten nebeneinandergelegt. In verschlossenen Blechbüchsen aufbewahrt, halten sie sich sehr lange.

Mohntorte. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 140 g (14 deka) Gänseschmalz, 60 g (6 deka) Zucker, 1 Ei, 1/2 Zitrone. Zur Fülle: 250 g (1/4 Kilo) Mohn, 180 g (18 deka) Zucker, 100 g (10 deka) geriebene Schokolade, 100 g (10 deka) verlesene, gebrühte Rosinen, 50 g (5 deka) abgezogene, grobgewiegte Mandeln, 30 g (3 deka) grobgewiegtes Zitronat, 2 Eier. Backzeit: 1 1/4 Stunde. Das Mehl wird mit dem Ei, Schmalz, Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale zu einem glatten Teig geknetet, den man 1/2 Stunde in kühler Temperatur ruhen läßt. Der Mohn wird mit der Schokolade, dem

Zucker und den Eiern verrieben und die Mandeln, das Zitronat und die Rosinen dazugegeben. Von dem Mürbteig werden 4 Blätter in der Größe einer Tortenform ausgerollt. Der Boden der gebutterten Tortenform wird mit einem dieser Blätter belegt, ein Drittel der Mohnfülle daraufgegeben, glattgestrichen, ein Teigblatt darübergelegt, wieder mit Mohn bestrichen usf., bis alles verbraucht ist und obenauf ein Teigblatt liegt. Die Torte wird im Ofen gebacken bei 120° C. Nach dem Erkalten wird sie von der Form befreit, mit Schokoladeglasur überzogen oder mit Puderzucker bestäubt.

Blätter- oder Butterteig.

Dieser Teig muß stets in einem kalten Raum hergestellt werden und die zur Verwendung gelangenden Zutaten von feinster Qualität sein. Die Butter wird immer vorher gewaschen und dann zum Festwerden kalt- oder auf Eis gestellt. Guter, richtig nach Vorschrift bereiteter Blätterteig muß beim Backen hoch aufgehen. Das fertige Backwerk soll knusperig und feinblätterig sein. Außer zur Herstellung von Kuchen benutzt man diesen Teig auch zu Pasteten.

Blätterteig. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 250 g (1/4 Kilo) Butter, 1 halbes Ei, 1 Eßlöffel Rum. Zurichtezeit: 4 Stunden. Die Butter wird ausgewaschen, in längliche viereckige Stücke geformt und zum Festwerden kalt oder auf Eis gestellt. Von Mehl, Ei, Rum, einer Prise Salz und 1/8 Liter Wasser macht man einen geschmeidigen Teig und rollt ihn auf dem bemehlten Kuchenbrett so groß aus, daß man die Butter einmal gut darin einschlagen kann (Fig. 149). Dann wird das Stück umgedreht, leicht mit Mehl bestäubt und die Butter mit dem Nudelwalker (Wellholz) oder einem ähnlichen Gerät hineingeschlagen (siehe Fig. 150), wobei man acht zu geben hat, daß die Butter von dem Teig gut umschlossen ist und an keiner Stelle heraustritt. Hat man so das Teigstück von allen Seiten bearbeitet und zu der früheren Größe wieder ausgetrieben, dann werden die Seiten zusammengeschlagen und der Teig zum Rasten an einen kalten Ort gestellt. Nach Verlauf von 1 Stunde wird er dann wieder zusammengeschlagen, wieder ausgetrieben (ausgerollt) und zum Rasten hingestellt, nach 1 Stunde wieder 2mal ausgerollt und das Verfahren mindestens 5mal wiederholt. Dann ist er zu weiterer Verwendung fertig.

Blätterteigpasteten. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 1 halbes Ei, 1 Eßlöffel Rum, 1 Prise Salz. Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Von den angegebenen Zutaten wird, wie vorher beschrieben, ein Blätterteig gemacht. Will man kleine, offene Pasteten backen, so rollt man den Teig 3/4 cm dick aus und sticht mit einem glatten, runden Ausstecher kleine Platten davon aus. Von der Hälfte dieser Scheibchen wird mit einem kleineren Ausstecher aus der Mitte wiederum ein kleineres Scheibchen ausgestochen (Fig. 151), die übrigen größeren bestreicht man am Rande mit etwas zerquirltem Ei, legt auf jedes eins der Kränzchen und gibt alles, auch die kleinen Scheibchen, die nach dem Backen als Deckel benutzt werden, auf ein Blech, bestreicht

sie mit Ei und bäckt sie bei 135 bis 140° C im Ofen. Dann werden sie mit beliebigem feinen Ragout von Austern, Muscheln, Krebsen, Gänselebern, Champignons usw. gefüllt. Kleine Kuchen von Mürb- und Blätterteig und Pasteten werden in vielen Fällen blind abgebacken, bevor sie mit ihrem eigentlichen Inhalt gefüllt werden. Man füllt sie, damit sie beim Backen ihre Form behalten, mit getrockneten Erbsen, größere Pasteten mit einem in Papier gewickelten Tuch. Nach dem Backen entfernt man dann die Gegenstände und gibt die eigentliche Füllung in die Pasteten. Große Blätterteigpasteten stellt man her, indem man den Boden und die Seiten einer Springform mit Blätterteig auslegt, ein sauberes, mit weichem Papier umwickeltes Tuch so hineinlegt, daß die Form gut ausgefüllt ist, darauf einen mit allerlei Zierraten versehenen Deckel von Teig daraufsetzt, ihn mit Ei bestreicht und das Ganze im Ofen hellbraun bäckt. Dann entfernt man die Form und das Tuch und füllt die Pastete, auch vol-au-vent genannt, kurz vor dem Auftragen mit beliebigem feinem Ragout. Kleine Fleischpasteten werden folgendermaßen hergestellt: Der Blätterteig wird 3/4 cm stark ausgerollt und die eine Hälfte der Teigplatte in gleichmäßigen Abständen mit kleinen Häufchen von folgender Masse belegt: 180 g (18 deka) gekochtes oder gebratenes Kalb- oder Geflügelfleisch wird mit 15 Kapern, 15 abgezogenen Sardellen, 1 Schalotte und 50 g (5 deka) fettem Speck feingewiegt und mit einem Eigelb vermischt. Rund um jedes Häufchen bestreicht man nun den Teig mit verquirltem Ei, klappt die andere Hälfte des Teiges, die man etwas dünner ausrollt, vorsichtig darüber, sticht mit einem Ausstecher kleine Pasteten aus, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im Ofen langsam zu schöner Farbe. Sie werden warm gereicht. Feinere Blätterteighalbmonde werden ebenfalls von diesem Teig bereitet. Er wird dünn ausgerollt und mittels eines Ausstechers Halbmonde ausgestochen, die man auf ein Blech legt, mit Ei bepinselt und im Ofen bei 135° C bäckt. Sie werden als Garnitur zu feineren Frikassees und Ragouts verwendet.

Blätterteiggebäck. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 1/2 Ei, 1 Eßlöffel Rum, 1 Prise Salz, 1/8 Liter Wasser, 80 g (8 deka) Puder- oder Hagelzucker. Backzeit: 15 bis 25 Minuten. Von den Zutaten bereitet man, wie schon angegeben, einen Blätterteig ohne Zucker, den man dünn ausrollt und zu beliebigen Kuchen wie Brezeln, Vierecken und Sternen formt. Sie werden mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und langsam bei 135° C gebacken. Bemerkung: Sie können nach Belieben mit Marmelade, Creme oder Ähnlichem belegt und dann geformt und gebacken werden.

Äpfel im Schlafrock. Zutaten: Blätterteig, 20 kleine Äpfel. Backzeit: 20 bis 25 Minuten. Die geschälten Äpfel werden vom Kernhaus befreit und mit Zucker und Rum 1 Stunde mariniert. Der Blätterteig wird dünn ausgerollt und in viereckige Scheiben geschnitten. Auf jede dieser Scheiben legt man 1 Apfel, schlägt die vier Zipfeln des Teiges, den man in der entsprechenden Größe geschnitten haben muß, darüber, drückt sie fest zusammen, bestreicht sie

mit etwas Ei und legt obenauf eine kleine runde Blätterteigplatte als Deckel. Nun wird das Ganze — der Apfel muß vollkommen eingeschlossen sein — mit Ei bestrichen, mit feingehackten Mandeln und Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe gebacken.

Mandelgebäck.

Makronen. Zutaten: 200 g (20 deka) Zucker, 200 g (20 deka) süße Mandeln, 25 g (2 1/2 deka) bittere Mandeln, der Schnee von 4 Eiweiß. Backzeit: 20 bis 30 Minuten. Die Mandeln werden abgezogen und gerieben, dann gibt man sie in einen gut glasierten, irdenen Topf, den Zucker und 1 Eiweiß dazu und rührt die Masse über dem Feuer, bis sie Bindung bekommt und zusammenhält. Dann wird der feste Schnee dazugegeben und von der Masse mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf Oblaten oder auf weißes Papier gesetzt und bei 115° C gebacken. Bemerkung: Leichtere Makronen stellt man her, indem man etwas mehr Zucker und mehr Eiweiß nimmt. Wird die Masse in mit Mürbteig ausgelegte Förmchen gefüllt und dann gebacken, so erhält man Makronentörtchen.

Mandel-Busserln. Zutaten: 170 g (17 deka) Mandeln, 140 g (14 deka) Zucker, der Schnee von 2 Eiweiß. Backzeit: 20 bis 25 Minuten. Die geschälten, gestoßenen Mandeln werden mit dem Zucker und Eiweiß gut vermischt und von der Masse kleine Häufchen auf Oblaten oder weißes Papier gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Marzipan. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mandeln, 500 g (1/2 Kilo) Puderzucker, 20 g (2 deka) bittere Mandeln, etwas Rosenwasser. Die tags zuvor eingeweichten Mandeln werden abgezogen, abgetrocknet, gerieben, mit Puderzucker und 1 Eßlöffel Rosenwasser gut vermischt und verknetet. Dann wird der Teig zugedeckt bis zum nächsten Tag beiseite gestellt, dann in einen irdenen Topf gegeben und so lange über mäßigem Feuer gerührt, bis er sich von der Kasserolle löst. Dann gibt man die Masse in eine Porzellanschale und rührt sie bis zum Erkalten, worauf man sie auf ein sauberes Brett gibt, ausrollt und beliebige Formen davon aussticht oder freihändig formt. Man bestreicht sie mit Rosenwasser und bäckt sie im Ofen ohne Unterhitze oder trocknet sie nur, so daß sie völlig weiß bleiben, bestreicht sie wieder mit Rosenwasser und läßt sie erkalten. Bemerkung: Will man größere Stücke mit eingemachten Früchten oder Gelee belegen, so werden sie vorher mit einer Glasur überzogen, die folgendermaßen hergestellt wird. 250 g (1/4 Kilo) Puderzucker werden mit ein paar Tropfen Eiweiß, 1 Teelöffel Zitronensaft und 1 Teelöffel Rosenwasser in einem Porzellannapf 3/4 Stunde mit einem silbernen Löffel gerührt. Die Masse muß schneeweiß sein; sie wird mit Früchten belegt und ohne zu stehen gleich aufgetragen, weil sie sonst trocknet und dann die Früchte nicht mehr haften würden.

Schokoladen-Makronen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) geriebene Schokolade, 250 g (1/4 Kilo) Mandeln, 200 g (20 deka) Zucker, 3 Eiweiß Schnee. Die abgezogenen und länglich geschnittenen Mandeln werden auf dem Feuer mit dem Zucker und 2 Eßlöffel Wasser langsam angewärmt, so daß der Zucker schmilzt. Ist die Masse erkaltet, so wird sie mit der Schokolade und dem Schnee gut vermischt und kleine Häufchen davon auf ein mit Speckschwarte eingeriebenes Blech gesetzt, das aber ganz sauber sein muß, und bei mäßiger Hitze gebacken.

Eiweißgebäck.

Baisers (Meringe). Zutaten: 4 Eiweiß, 200 g (20 deka) Zucker. Backzeit: 1/2 Stunde. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen und der Zucker gut damit verrührt. Von dieser Masse setzt man auf ein gewachstes Blech mittels eines Spritzbeutels runde Häufchen, die man mit Zucker besiebt. Sie werden in einem lauwarmen Ofen ohne Unterhitze mehr getrocknet als gebacken, nach vollendetem Trocknen behutsam vom Blech genommen und das weiche Innere mit einem Löffel entfernt. Bemerkung: Man fülle die Baiserschalen mit geschlagener Sahne, Eis oder Gelee und setze immer zwei zueinanderpassende Schalen zusammen.

Baisertorte. Zutaten: 12 Eiweiß, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 1 1/2 Liter Schlagsahne, 125 g (1/8 Kilo) Vanillezucker. Von starkem weißem Packpapier werden 3 runde Scheiben in Größe eines Tortenbodens geschnitten, mit fingerhohem Rand versehen und mit Mehl bestäubt. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, mit Zucker verrührt, auf jede Papierkapsel 1/3 von der Masse gestrichen und diese Tortenböden in einem lauwarmen Ofen von beiden Seiten gut getrocknet. Sind sie oben genügend durchgebacken, so werden sie auf ein mit Papier belegtes Blech gestürzt und auch die andere Seite gebacken. Dann läßt man sie erkalten, füllt sie mit der mit Vanillezucker gesüßten, geschlagenen Sahne, setzt sie zu einer Torte zusammen und verziert diese mit Sahne und Früchten oder Fruchtgelee. Bemerkung: Statt mit Sahne kann diese Torte auch mit verschiedenem Eis gefüllt werden, was natürlich erst kurz vor dem Auftragen geschehen darf. Statt drei Böden genügen auch zwei zum Zusammensetzen der Torte, doch muß dann auch weniger Fülle genommen werden.

Spanische Windbusserln (Meringues). Zutaten: 3 Eiweiß, 3 Eier, schwer Zucker, etwas Vanille. Die Vanille wird mit dem Zucker gestoßen und dann durchgesiebt. Das frische, sehr sauber abgeteilte Eiweiß wird sehr fest geschlagen und dann mit dem gesiebten Zucker vermischt. Auf einem mit weißem Papier belegten Blech setzt man von dieser Masse kleine Busserln mittels eines Kaffeelöffels, die in einem lauwarmen Ofen mehr getrocknet als gebacken werden. Sie müssen, wenn sie vollkommen trocken sind, ein semmelblondes Aussehen haben und sich leicht vom Papier lösen lassen. Bemerkung: Will man Windringe bereiten, so werden von derselben Masse Ringe geformt.

Spanische Windkipfeln. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Zucker, der Schnee von 3 Eiweiß. Der Zucker wird in einer Kasserolle mit einer Tasse Wasser zur „Blase" (siehe dort) gekocht. Dann wird er vom Feuer genommen und der feste Schnee unter fortwährendem Schlagen dazugegeben. Man setzt dann von der Masse mittels eines Spritzers kleine Kipfeln auf ein mit weißem Papier belegtes Blech und trocknet sie im lauwarmen Ofen. Bemerkung: Vor dem Backen kann man die geformten Kipfeln mit gehackten Mandeln oder Pistazien bestreuen.

Das Konfekt.

Dies ist ein sehr umfangreicher Begriff und man versteht darunter all die vielen kleinen Leckereien, die sich namentlich bei dem weiblichen Geschlecht großer Beliebtheit erfreuen, wie die Konfitüren, Pralinen, Bonbons, kandierten Früchte, Fruchtpasten usw. Alle diese Sachen werden im Haushalt selten bereitet, aber manche Hausfrau wird sich doch einmal auch auf diesem Gebiet versuchen wollen, und so gebe ich nachstehend das Wichtigste.

Bonbons. Zutaten: 1 Kilo Zucker, 1/2 Stange Vanille, 1/2 Liter Wasser. Der Zucker wird mit Vanille und Wasser in einem Kupfer- oder Messingkessel bis zum Bruch gekocht. Diesen Grad des Zuckerkochens erkennt man, wenn man den Stiel eines Holzlöffels erst in kaltes Wasser, dann in den kochenden Zucker und dann wieder in kaltes Wasser taucht. Ist der nun anhaftende Zucker nicht mehr klebrig, sondern fest und spröde wie Glas und vom Löffel leicht ablösbar, so hat der Zucker die richtige Beschaffenheit zur Bereitung der Bonbons. Dann wird die Vanille entfernt und der Zucker auf eine mit Mandelöl eingeriebene Marmor- oder Kupferplatte gegossen und noch warm mit einem mit Mandelöl eingeriebenen Messer in viereckige Stücke zerteilt, die nach dem völligen Erkalten des Zuckers auseinandergebrochen werden. Bemerkung: Auf gleiche Weise können sämtliche Bonbonsorten bereitet werden, nur daß jedesmal dem Zucker beim Kochen zum Bruch eine andere Zutat zugesetzt wird, wie Apfelsinensaft, Schokolade, Kaffee, beliebige Liköre, Zitronensaft, Rosen- oder Orangenblütenwasser usw.

Bonbons, gefüllte. Zutaten: 1 Kilo Zucker, 1/2 Liter Wasser, 250 g (1/4 Kilo) Himbeer- oder Aprikosenmarmelade, 1 Zitrone. Der Zucker wird zum Bruch gekocht, der Saft der Zitrone dazugegeben und die Hälfte dieser Masse möglichst dünn auf die Marmorplatte gegeben, die Marmelade vorsichtig gleichmäßig daraufgestrichen, der übrige Zucker darübergegossen und die übrige Masse wieder gleichmäßig darübergegeben.

Gebrannte Mandeln. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mandeln, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, etwas Vanille, 1/4 Liter Wasser. Die Mandeln werden in einem Tuch sauber abgerieben, das Wasser mit dem Zucker und Vanille 1/4 Stunde lang gekocht und die Mandeln dann hineingegeben, die man unter öfterem Umrühren so lange kochen läßt, bis sie anfangen zu knallen. Man gibt sie dann auf eine mit ganz wenig Öl abgeriebene Porzellanplatte.

Pralinen. Zutaten: 300 g (30 deka) feinste, entölte Schokolade, 500 g (1/2 Kilo) Marzipanmasse. Von dem Marzipan werden kleine Kugeln geformt. Die Schokolade wird in einem kleinen, gut glasierten Topf ohne Zutat von Wasser aufgelöst, indem man das Gefäß in ein Wasserbad stellt, die Masse darf aber nur lauwarm werden. Dann nimmt man eine lange, dünne Nadel, spießt eine der Kugeln darauf, taucht sie vollständig in die aufgelöste Schokolade (Fig. 152), so daß sie von allen Seiten damit überzogen ist, legt das nun fertige Pralinee auf ein weißes Stück Papier zum Trocknen und fährt so fort, bis alle Kugeln verbraucht sind. Bemerkung: In die kleinen Marzipankugeln kann man nach Belieben auch ganze Haselnüsse eindrehen. Eine andere Füllung wird bereitet, indem man 250 g (1/4 Kilo) Zucker zum kleinen Flug kocht, etwas Vanille und 3 Löffel dicke Sahne dazugibt, einige Male mit dem Zucker aufkocht, die Masse in einer Schüssel erkalten läßt, die Vanille herausnimmt und den Zucker nun so lange mit einem Holzspatel rührt, bis er dick wird. Dann formt man von diesem Teig kleine Kugeln, die man, wie oben beschrieben, überzieht.

In gleicher Weise verfertigt man auch zuckerglasiertes Konfekt und Früchte, wie z. B. glasierte Maronen. Diese müssen zwar weichgekocht, aber ganz sein. Man spießt sie auf Holzspeiler, taucht sie ein (Fig. 152) und steckt sie zum Trocknen in eine Brotscheibe (Fig. 153).

Fondants. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 1/4 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Rosenwasser. Der Zucker wird mit dem Wasser in einem Messing- oder Kupferkessel bis zum kleinen Flug gekocht, dann das Rosenwasser dazugefügt und die Masse so lange in dem Becken gerührt, bis ein dicker Brei entsteht, den man mit sauberen Händen knetet, bis er zart und glänzend ist. Man streicht ihn auf eine Serviette und schneidet ihn in viereckige Stücke, die man nach dem Erkalten in Papier einwickelt. Bemerkung: Statt Rosenwasser kann auch beliebig ein anderer Geschmack zugefügt werden.

Erdbeerpastillen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) reife Erdbeeren, Zucker. Die Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen und die Masse mit soviel Zucker vermischt, daß ein dicker Brei entsteht, den man in einer Kasserolle auf schwachem Feuer einmal aufkochen läßt. Ein Blech wird mit grobem Kandiszucker bestreut, ein Teelöffel voll von der warmen Masse daraufgegeben und Pastillen davon geformt, die man erkaltet auf ein Sieb legt und an einem mäßig warmen Ort trocknet. Bemerkung: Auf dieselbe Weise werden Himbeeren, Johannisbeeren, Aprikosen, Ananas und andere Fruchtpastillen hergestellt.

Einkochen und Einmachen.

Das Läutern und Kochen des Zuckers.

Das Läutern oder Klären des Zuckers geschieht folgendermaßen: 500 g (1/2 Kilo) vom besten Hutzucker gibt man in eine Kasserolle, am besten in ein

Messingbecken, den sogenannten Schneekessel, gießt 1/2 Liter Wasser dazu, läßt den Zucker allmählich erweichen und bringt ihn dann aufs Feuer, rührt den Schnee von 1 Eiweiß dazu, läßt das Ganze unter fortwährendem Umrühren warm werden und langsam zum Kochen kommen; dabei muß man sehr genau aufmerken, denn im Moment des Aufkochens steigt der Zucker sehr hoch und kocht außerordentlich leicht über. Man muß daher stets etwas kaltes Wasser bereithalten und im Moment des Aufkochens ein paar Tropfen davon in den Zucker gießen. Dies wiederholt man 2 bis 3 mal, bis sich der Zucker beruhigt hat. Dann stellt man ihn etwas beiseite, fügt den Saft einer halben Zitrone hinzu und läßt ihn langsam ziehen. Das Eiweiß setzt sich nun als schmutziger blauer Schaum auf der Oberfläche ab und wird behutsam entfernt, dann seiht man den Zucker durch ein Tuch und bewahrt ihn zur weiteren Verwendung auf. Der hier beschriebene Vorgang erfordert vor allen Dingen große Aufmerksamkeit; wenn man aber die hier angegebenen Regeln genau befolgt, so ist ein Mißlingen so gut wie ausgeschlossen. Den auf diese Weise geläuterten Zucker verwendet man auf die verschiedenste Art, und die Anwendung ist bei den in Frage kommenden Kochvorschriften angegeben.

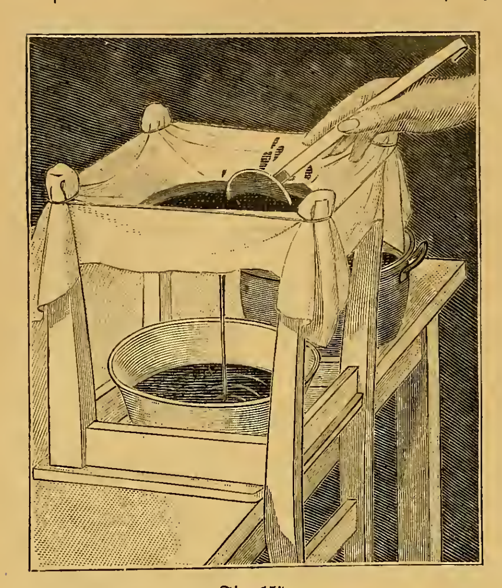


Fig. 154.
Klären von Saft und Aspik; das vorsichtige Einfüllen.

Die sieben Grade des Zuckerkochens.

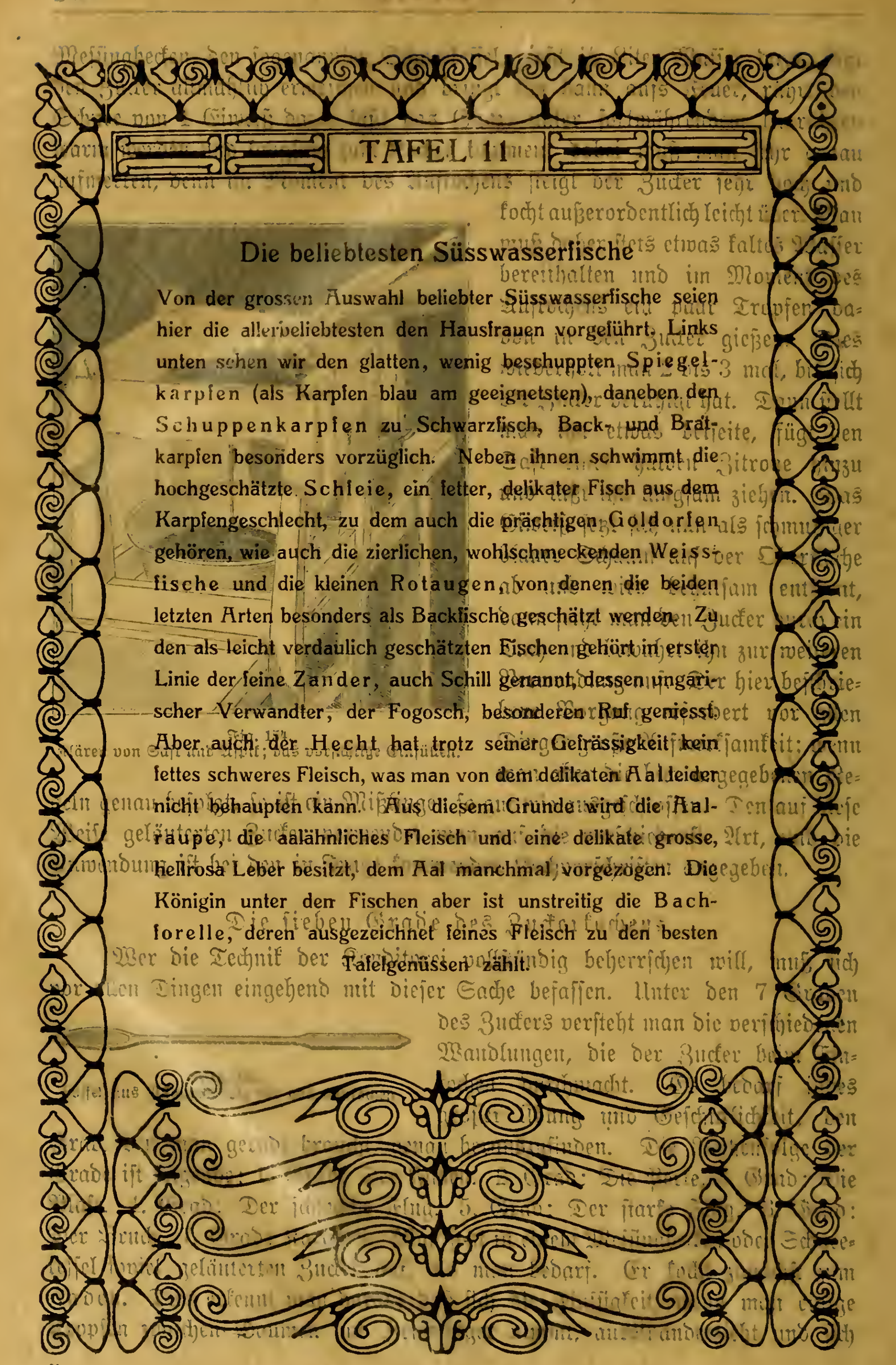
Wer die Technik der Konditorei vollständig beherrschen will, muß sich vor allen Dingen eingehend mit dieser Sache befassen. Unter den 7 Graden des Zuckers versteht man die verschiedenen Wandlungen, die der Zucker beim Einkochen durchmacht. Es bedarf indes großer Übung und Geschicklichkeit, den Grad, den man gerade braucht, genau herauszufinden. Die Reihenfolge der Grade ist folgende: 1. Grad: Der Faden. 2. Grad: Die Perle, 3. Grad: Die Blase. 4. Grad: Der schwache Flug. 5. Grad: Der starke Flug. 6. Grad: Der Bruch. 7. Grad: Karamel. Man setzt in einem Messingbecken oder Schneekessel soviel geläuterten Zucker auf, als man bedarf. Er kocht zunächst zum Faden. Dies erkennt man daran, daß sich die Flüssigkeit, wenn man einige Tropfen zwischen Daumen und Zeigefinger nimmt, auseinanderzieht und sich



Fig. 155.
Löffel aus Pflaumenholz für das Einkochen.



Die beliebtesten Süßwasserfische.



TAFEL 11

Die beliebtesten Süsswasserfische

Von der grossen Auswahl beliebter Süsswasserfische seien hier die allerbeliebtesten den Hausfrauen vorgeführt. Links unten sehen wir den glatten, wenig beschuppten Spiegelkarpfen (als Karpfen blau am geeignetsten), daneben den Schuppenkarpfen zu Schwarzfisch, Back- und Bratkarpfen besonders vorzüglich. Neben ihnen schwimmt die hochgeschätzte Schleie, ein fetter, delikater Fisch aus dem Karpfengeschlecht, zu dem auch die prächtigen Goldorfen gehören, wie auch die zierlichen, wohlschmeckenden Weissfische und die kleinen Rotaugen, von denen die beiden letzten Arten besonders als Backfische geschätzt werden. Zu den als leicht verdaulich geschätzten Fischen gehört in erster Linie der feine Zander, auch Schill genannt, dessen ungarischer Verwandter, der Fogosch, besonderen Ruf geniesst. Aber auch der Hecht hat trotz seiner Gefrässigkeit kein fettes schweres Fleisch, was man von dem delikaten Aal leider nicht behaupten kann. Aus diesem Grunde wird die Aalraupe, die aalähnliches Fleisch und eine delikate grosse, hellrosa Leber besitzt, dem Aal manchmal vorgezogen. Die Königin unter den Fischen aber ist unstreitig die Bachforelle, deren ausgezeichnet feines Fleisch zu den besten Tafelgenüssen zählt.



Die beliebtesten Süßwasserfische.

Original u. Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



auf diese Weise ein Faden zwischen den beiden Fingern bildet. Der nächste Grad ist erreicht, wenn sich beim Herausnehmen des Löffels an diesem ein Faden bildet, an dem unten eine Perle hängt, die in den Kessel zurückfällt, während der Faden sich an den Löffel zurückzieht. Zur Blase gekocht nennt man den nächsten Grad; man erkennt ihn daran, daß sich an dem Schaumlöffel, den man einen Augenblick in den Zucker hält, wieder herausnimmt, dann hindurchbläst, auf der Rückseite desselben kleine Bläschen bilden. Hierauf folgt gleich der schwache Flug, den man daran erkennt, daß die Blasen, die sich am Schaum-



Fig. 156. Die einfachste Einkochmethode; der Dunstobstverschluß mit Mehlbrei und Zeitungspapier.

löffel bildeten, durch verstärktes Blasen davonfliegen, während beim nächsten Grad, dem starken Flug, die Blasen in Ketten davonfliegen. Dann läßt man den Zucker noch einige Minuten weiterkochen, entfernt den Schaum mit einem Löffel, taucht ein in kaltes Wasser getauchtes Holzstäbchen hinein, zieht es heraus und hält es abermals in kaltes Wasser; wenn sich dann der anhaftende Zucker leicht ablöst und spröde und hart wie Glas ist, so ist der 6. Grad, der Bruch, erreicht. Hierauf folgt gleich der 7. Grad; kracht der bei der vorigen Probe an dem Holzstückchen anhaftende Zucker bei dem Eintauchen ins kalte Wasser, so ist er zum Karamel gekocht. Er muß dann sofort vom Feuer genommen werden, weil er sonst braun werden und brennen würde. Während des Kochens müssen die Ränder des Kessels öfters mit einem nassen Schwamm abgewaschen werden, weil der daran sitzende Zucker braun wird und dadurch den übrigen dunkel färbt.

Einkochen im Wasserbade.

Will man Gemüse oder Früchte in mit Patentverschluß zugemachten Gläsern oder Flaschen im Wasserbade kochen (auch andere Gummiverschlußgläser, die gut verklammert sind, eignen sich dazu), so belegt man den Boden einer großen Kasserolle mit Heu, Stroh oder Tüchern. Die in eine ebensolche Hülle eingewickelten Gläser stellt man nebeneinander auf den Boden des Gefäßes, gießt kaltes Wasser dazu, daß die Flaschen ordentlich bedeckt sind, und läßt den Inhalt die für die Gläser angegebene Zeit kochen; sie müssen dann im Wasserbad erkalten. Würde man sie sofort herausnehmen, so würden sie infolge des jähen Temperaturwechsels zerspringen.



Fig. 157. Das Einkochen mit Fruchtpechverschluß.

Das Einkochen.

Über die Haltbarkeit des Eingekochten entscheidet das Maß des Zuckers und der Verschluß. Seit uns eine Reihe von Frischhaltungssystemen beschert sind, worunter das Wecksche entschieden den ersten Rang behauptet, ist es für alle, die sich diese Gläser und die dazu gehörigen Apparate beschaffen können, nicht schwer, ihre Speisekammer mit dem gewünschten Dunstobst zu versorgen. Leider haben alle diese Frischhaltungsapparate und ihre Gläser noch den großen Fehler, daß sie viel zu teuer und deswegen der Allgemeinheit des Publikums noch nicht in gewünschter Weise zugänglich sind. Jeder von diesen Apparaten verlangt seine besondere Behandlung; man richte sich daher genau nach den vorgeschriebenen Gebrauchsanweisungen und nach den Rezeptbüchern, die erprobte Vorschriften enthalten, auf die man sich gewöhnlich gut verlassen kann. Unter den Apparaten, die in den letzten Jahren ein berechtigtes Aufsehen erregten, befindet sich auch der Saftapparat von Rex, in dem das Beerenobst samt dem Zucker nach bestimmter Vorschrift eingeschichtet, dann gepreßt und filtriert wird, um schließlich vollkommen fertig in die an den Hahn angeschlossenen Flaschen abzulaufen. Der auf diese Weise bereitete Saft hält sich sehr gut. Bei allen Konservierungsmethoden bleiben sich einige Forderungen ganz gleich, nämlich daß

man tadelloses Obst oder Gemüse verwendet und gleichzeitig mit der größten Sauberkeit bei dem Einkochen vorgeht. Wo es sich darum handelt, Saft vorzuklären, geschieht dies, indem die mit einem Holzstößer vorgequetschten Beeren nach Fig. 154 in das auf den vier Füßen des Stuhles festgebundene Seihtuch gefüllt werden, und zwar, wie aus unserer Fig. 154 hervorgeht, mit großer Vorsicht; man darf zu klärende Säfte niemals von oben in das Tuch hinuntergießen, sondern muß sie mit dem Löffel gewissermaßen in dasselbe hineinlegen; nur so erreicht man einen klaren abfließenden Saft, der weder durch Drücken noch sonstiges Nachhelfen getrübt werden darf. Er wird danach in die sauber gereinigten Flaschen und Gläser gefüllt. Das Reinigen besteht in einem Auswaschen mit Sodawasser und Ausschwenken mit Salizylwasser, dem ein vollständiges Austrocknen mit tadellos reinen Tüchern zu folgen hat. Die Gläser müssen dann mit sauberem Papier bedeckt beiseite gestellt werden. Man fülle sie aber sobald als möglich ein und verschließe sie inzwischen mit aufgelegtem Gummiring und Deckel, damit kein Staub eindringen kann. Zum Rühren benutze man nur Holzlöffel, die sonst mit keinerlei Fettspeisen in Berührung kommen dürfen, wie man auch zum Einkochen von Marmeladen und Kompotten, die in Gläser gefüllt werden sollen, glasierte Gefäße haben sollte, die nur dem Einkochen und nichts anderem dienen.

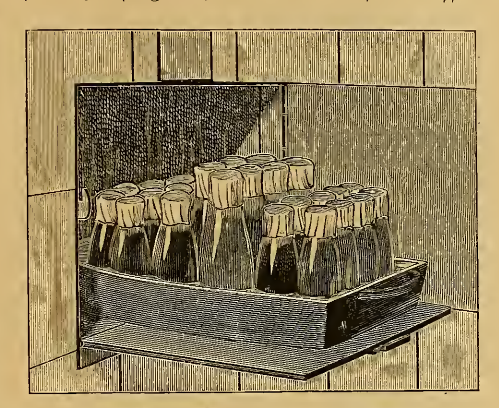


Fig. 158. Das Sterilisieren der Gläser mit Zeitungspapierverschluß.

Sind sie durch Zufall zum Kochen von geschmälztem Gemüse gebraucht worden, so müssen sie vorher mit Sodawasser mindestens 3 Stunden lang ausgekocht werden.

Der billigste Dunstobstverschluß ist der mit Zeitungspapier und Mehlbrei. Er kann auf jedem Einmachglas angebracht werden, so daß man dafür auch die billigsten Gläser verwenden kann. In die sauber gewaschenen und wieder ausgetrockneten Gläser füllt man die vorher je nach der Größe des Glases abgewogenen, gewaschenen, abgetropften und wieder trocken gewordenen tadellosen Früchte. Darauf läßt man den Zucker — 1/4 bis zu 1/3 von dem Gewicht der Früchte — in soviel Wasser schmelzen, daß die dadurch gewonnene Flüssigkeit die Früchte in den Gläsern knapp bedeckt. Das Glas soll dann etwa 4/5 voll sein, so daß zwischen Glas und Zuckerrand mindestens 3 cm freier Raum bleibt. Inzwischen hat man nun den Umfang des Glasrandes gemessen und dreierlei Sorten von Papierplatten hergestellt, die erste aus weißem Schreibpapier wird nur am Rand mit einem dicken Mehlbrei bestrichen, über das Glas gelegt und, wie Fig. 156 zeigt, leicht angedrückt. Darüber kommen nun zwei ganz

bestrichene Lagen Zeitungspapier, die wieder mit einer drehenden Bewegung an dem Glase fest angedrückt werden. Damit ist der Verschluß hergestellt. Wie man auf Fig. 158 sieht, hat diese Verschlußmethode auch den Vorzug, daß man eine große Menge Gläser mit einem Male sterilisieren kann, indem man sie in eine mit Wasser gefüllte Pfanne setzt und sie nach Schluß des Abkochens des Mittagsmahles in die heiße Bratröhre schiebt, wobei man gar nicht nachzusehen braucht, bis man nach 4 bis 5 Stunden die Gläser herausnimmt; man wird die Früchte zart gekocht und im Erkalten begriffen vorfinden. Der Deckel aus Mehlbrei und Papier beginnt sich zur festen Schicht zu erhärten, die einen sicheren Verschluß gewährt, wenn nicht bei der Bereitung grobe Fehler, wie Unsauberkeit oder unordentliches Verschließen vorgekommen sind. In so verschlossenen Gläsern kann man ebenso zartes und fein schmeckendes Dunstobst herstellen, wie in den besten, teuersten Apparaten. Transportieren lassen sie sich freilich nicht, und die Methode eignet sich daher nur für den Hausgebrauch. Will man die Gläser öffnen, so sticht man mit einem spitzen Messer den Deckel ab und entleert sie.



Fig. 159.
Die „Sofortmethode"; eine neue praktische Art der Konservierung. Das Verschließen.

Die Fruchtlackmethode. Das Obst muß dazu vollkommen vorgekocht sein. Es wird noch heiß in die Gläser gefüllt und die Gläser fast bis zum Rande vollgemacht. Nun mißt man ein Pergamentpapierdeckelchen, das dem Rand des Glases genau abgepaßt und zugeschnitten ist, legt es auf die Früchte und stößt den Rand nach Fig. 157 so unter das Obst, daß etwas Saft darüber steht und das Deckelchen den ersten Verschluß bildet. Währenddem hat man das Fruchtpech erhitzt; man gießt die Gläser damit nun einfach zu, und zwar so voll, daß der Lack etwas über den Rand tritt, und läßt ihn erkalten.

Die „Sofortmethode". Mit ihr ist weniger für das Einkochen als für die Verwendung von angebrochenen Gläsern und Resten ein neuer Weg gewiesen. Indessen lassen sich mit ihr auch, wie bei der Fruchtlackmethode, fertiggekochte Früchte und Konserven verwahren. Sie beruht auf dem einfachen Prinzip, den vorhandenen Sauerstoff, der sich noch zwischen dem Eingefüllten und dem Deckel befindet, auszubrennen und dem Inhalt so die Gärungsmöglichkeit zu nehmen. Für die „Sofortmethode" ist jedes Einmachglas mit Gummiverschluß verwendbar, vorzuziehen sind aber die Weckgläser, mit denen sich der Sofortverschluß am besten ausführen läßt. Fig. 159 zeigt uns die Ausführung, Fig. 14 das nach „Sofort" verschlossene Glas, in dem sich frische Butterstücke in Salzlake befinden, die sich auf diese Weise monatelang aufbewahren lassen. Mit

der Sofortmethode kann man auch alles, was einem gerade paßt, luftdicht verschließen, ohne es vorher zu kochen. Unsere Fig. 159 zeigt ein zur Hälfte gefülltes Weckglas, das in seinem oberen Teil mit ganz reinem, 90 % igem Spiritus ausgepinselt wurde. Dies wird aber nur bei bis zur Hälfte oder noch weniger gefüllten Gläsern notwendig, bei voll gefüllten Gläsern genügt es, in den Deckel ein paar Tropfen Spiritus zu geben — sagen wir ¼ Kaffeelöffel voll —, diesen anzuzünden, sofort auf das mit Gummi belegte Glas fest zu drücken und einen Augenblick daraufzuhalten. Man sieht im Innern die Flamme etwas an dem Glase herabfließen, noch etwa ¼ Minute brennen, dann verlöschen, und man wird dann das Glas fest geschlossen finden. Seit ich die Entdeckung der „Sofort"-methode gemacht habe, wird in meinem Hause alles per „Sofort" verschlossen und aufbewahrt. Wie schon erwähnt, läßt sich auf diese Weise jeder Rest, ohne Kochen und ohne Umstände, im Augenblick gärungssicher verschließen.

Über die speziellen Vorschriften bei dem Einkochen von einzelnen Früchten und Gemüsen gibt das Kochlexikon die betreffende Auskunft.

Die Hausschlächterei.

Die Hausfrauen der großen Landbetriebe kennen die Hausschlächterei als eine gefürchtete Arbeitszeit. Rind-, Hammel- und Schweineschlächterei werden zusammen vorgenommen, weil sich die Fleischsorten in ihrer Verarbeitung zu Pökelfleisch und Wurst gegenseitig ergänzen. In die gleiche Zeit (November bis Februar) fällt auch das große Schlachten der Gänse, die zu Pökelfleisch, Spickgans und Weißsauer eingelegt werden. Uns interessiert da in erster Linie die Hausfrauenarbeit beim Schweine- und Gänseschlachten.

Was hier über das Schweineschlachten noch gesagt wird, ist eine Ergänzung zu den dem Modellalbum „Das Schlachtschwein" beigegebenen Erläuterungen; im weiteren bringt auch das „Kochlexikon" eine Reihe von Hausmacherwurstrezepten.

Vorbereitungen zum Schlachttage. Am Tage vor dem Schlachten erhält das Schwein nur noch Milch, am Abend nur kaltes Wasser; man gibt ihm viel frisches Stroh, damit es sich darin säubert und dann einfacher zu putzen ist. Die Brühtröge werden gewaschen, der Kessel für Heißwasser und Wurstkochen gerichtet, saubere Holzschäffer (Züber) und irdene Schüsseln zusammengestellt, große und kleine Messer geschliffen und die Fleischmühle und womöglich auch eine Wurstfüllmaschine herbeigeschafft oder geborgt. Die mit Schmirgel abgeriebene Säge und das geschliffene Beil und Wiegemesser müssen bereit sein, ferner ausgetrocknete Wurstspeile, Bindfaden, Nähnadeln und weißes Garn sowie Stopfnadeln zum Einstechen der Würste. Die Haushaltwage fehle nicht. Zum Schluß wird das Pökelfaß herbeigeschafft und die Tische und Bänke, auf denen die Vorarbeiten vor sich gehen sollen, blitzblank gescheuert.

Die speziellen Küchenvorbereitungen bestehen ferner im Schneiden von Semmelwürfeln, im Grützekochen, in der Zusammenstellung von Gewürz, wenn man nicht fertiggemischtes Gewürz kaufen will. Wir brauchen dazu: weißen und schwarzen gestoßenen Pfeffer, Neugewürz (Pimentgewürz), Nelken; ferner feinzerriebenen, gesiebten Majoran und Thymian und einige Tage vorher gewaschenen, getrockneten, in einem Tuch abgeriebenen Kümmel. Es ist für reichlich Salz zu sorgen und es empfiehlt sich, mehrere Kilo feinzustoßen. Zum Pökeln brauchen wir dann noch Salpeter und Zucker bzw. weißen Kandis.

Beim Schlachten. Das auslaufende Schweineblut wird mit Essig und einer Handvoll Salz (siehe Modellalbum „Das Schlachtschwein") behandelt, es wird für die Blut- und Grützwurst und das ausgezeichnete Wurstfüllsel gebraucht und muß bis zum Erkalten gequirlt werden. Die gereinigten Därme werden in lauwarmem, stark gesalzenem Wasser gewaschen oder auch nur in lauwarmem Wasser gewaschen und danach mit trockenem Salz abgerieben; dann streift man mit einem stumpfen Gegenstand die Schleimhaut aus den Därmen. Der Schlächter hat dazu ein hornartiges Instrument, man kann aber auch einen Löffelstiel dazu nehmen. Den Schleim kann man in Darmenden füllen und zu Heilzwecken für aufgesprungene Haut verwenden. Die Blase wird gewaschen und sofort, noch warm, aufgeblasen, zugebunden und zum Trocknen aufgehängt. Die Haut von dem Liesenfett zieht man vorsichtig ab und spannt sie, mit der Fettseite nach oben, auf ein Brett, das man in die Nähe des Ofens stellt. Wenn sie trocken geworden ist, schneidet man je nach der Größe der Fliese 1 bis 2 Därme daraus, die zusammenzunähen sind. Die Abfälle davon verwertet man zum Ausbessern (Bekleben), falls ein Darm platzt. Die Fettseite der Fliese kommt beim Nähen nach innen und die Naht nach außen, was ich für praktischer halte, damit die Innenseite glatt ist und dadurch Schimmelbildungen verhütet werden. 1. Zu der Naht (Fig. 160) faßt man die beiden Seiten zusammen, kippt die äußersten Enden über eine Stricknadel und übernäht alles überwendlich mit sehr dichten Stichen. Man näht diese Fliesendärme auch mit der Maschine, aber die handgenähten lassen beim Einstopfen der Wurst die Luft besser entweichen. Sind die Därme gesäubert (was niemals mit heißem Wasser geschehen darf, weil sie dadurch schrumpfen), kann man sie noch über Nacht in einer ganz schwachen Lösung von übermangansaurem Kali oder etwas kaltem Salizylwasser einwässern. Vorher zerschneidet man sie in gleiche Teile (etwa 2½ m). Sieht man, daß die Därme nicht reichen, so müssen noch Rinderschloßdärme oder ein zweites Eingeweide zugekauft werden. Ebenso praktisch ist es, Wurstgut (Wurstfülle) in Wecksche Gläser einzufüllen und sie als ungeräucherte Frischwurst einzukochen.

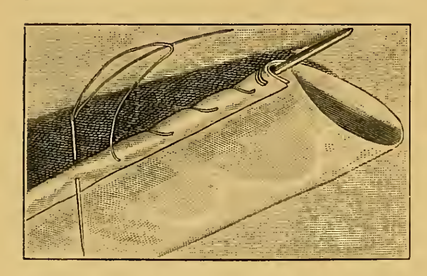


Fig. 160. Die Herstellung einer Wursthaut aus Fliesenhaut, wenn es an Därmen mangelt.

Ehe ich auf das Wurstmachen noch näher eingehe, sei noch gesagt, daß der Genickbraten (Kammstück, Genack), da er rasch verdirbt, am besten gleich gebraten wird oder rasch gepökelt werden muß. Gekocht verarbeitet man: Schweinebauch, Stich, Kopf, Lunge, Herz, Nieren, Milz, 1 Stück Rückstrang zur Leberwurst. Zu Weißsauer nimmt man: Das Rückgrat, auch Rippchen, kocht dies mit Gewürz, Suppenkraut und Salz. Wenn es halbgar ist, gießt man etwas Essig hinzu, womit man es fertig kocht. Nach dem Herausnehmen des Fleisches schmeckt man die Brühe mit Salz, Essig und ein wenig Zucker ab und läßt sie mit Gelatine nochmals durchkochen, worauf man sie durch ein Mulltuch über das Fleisch gießt. Das sich bildende Fett läßt man bis zum Gebrauch darauf, da es gut abschließt. Der Magen sowie die Füße werden auch gebraten gegessen, die Ohren in frischem Zustande besonders gerne mit Erbsen gekocht; das Kopffleisch ergibt auch eine vortreffliche Sülze (siehe Kochlexikon). Das Ausbraten des Schmalzes vollzieht sich praktisch auf folgende Weise: Das Fett wird in kleine Stücke geschnitten, in einem Messing- oder Kupferkessel auf gelindes Feuer gestellt; es muß mittels eines großen Holzlöffels gut umgerührt werden, damit es sich nicht ansetzt. Nun läßt man es so lange braten, bis die Grieben bräunlich werden und anfangen zu klappern. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer, läßt ihn einen Moment stehen und gibt dann ganze Äpfel, je nach der Menge des Fettes 4 bis 6 Stück, und ebensoviel ganze Zwiebeln dazu, einen kleinen Busch Majoran, eine Messerspitze Zimt und ebensoviel Gewürz. Der Kessel wird nicht wieder auf das Feuer gesetzt, sondern man läßt ihn abseits stehen, bis sich das Fett ganz beruhigt hat; dann wird dieses durch ein Haarsieb in die vorher ausgekochten, angewärmten Töpfe gegossen, die in eine Schüssel gestellt werden müssen für den Fall, daß einer zerspringen sollte. Erst nach völligem Festwerden des Schmalzes werden die Töpfe zugebunden. Man kann auch bei Beginn des Ausbratens etwas rohe Milch unter das Fett gießen.

Das Wurstmachen.

Beim Wurstmachen halte man eine Schüssel mit warmem Wasser bereit, um die Wurstenden einzuweichen. Alles Fleisch, das zum Wursten bestimmt ist, wird ohne Salz abgekocht; in der Brühe kocht man nachher die betreffenden Würste gar. Die dünnen Därme werden zu Brat- und Grützwurst, die krausen zu Blut- und Leberwurst, die glatten großen Därme zu den Dauerwurstsorten benützt. Folgendes sehr empfehlenswerte Leberwurstrezept gibt eine anschauliche Beschreibung des Wurstmachens.

Leberwurst. Die Leber wird, nachdem sie einige Stunden gewässert wurde, von den Sehnen befreit, 3 bis 4 mal durch die Fleischmaschine getrieben und dann noch durch einen feinen Durchschlag gerührt. Nun werden ganz feine Würfel oder Kinkel von halb fettem, halb magerem Fleisch geschnitten (z. B. das Stichfleisch und ein Stück vom Rückriemen), ungefähr ein gehäufter Suppenteller voll, fest eingedrückt auf eine Leber. Dazu kommt 125 g (1/8 Kilo) Mett-

wurstmasse erster Sorte (siehe Kochlexikon) und zwar von der noch ungewürzten Masse, 2 Obertassen voll Abfüllfett von der Schweinefleischbrühe, 2 Eßlöffel feingewiegte, in Abfüllfett geschmorte Zwiebeln und 4 Eßlöffel Zwiebelfett, Salz und nach Geschmack Gewürz, Nelken, Majoran, Thymian. Das Salz darf ziemlich scharf vorschmecken, da es durch das Kochen verliert. Nachdem die Masse vermengt ist, wird sie tüchtig mit den Händen geschlagen, da sie dadurch heller wird und ein gutes Aussehen gewinnt. Zum Einstopfen nimmt man die dem Fettdarm folgenden glatten und dünneren krausen Därme und Rinderschloßdärme, speilt sie oder bindet und kocht sie 1/2 bis 3/4 Stunde, je nach Größe, und zwar mäßig, damit sie nicht platzen. Beim Kochen muß die Wurst niedergehalten werden, damit sie gleichmäßig durchziehen kann. Nach dem Herausnehmen aus dem Kessel legt man die Wurst 1/4 Stunde in eine mit kaltem Wasser gefüllte Wanne, damit sie hell wird. Dann wird sie auf eine vorher im Keller hergerichtete Strohschütte gelegt und gerade ausgestreckt, ohne daß sich die einzelnen Würste berühren dürfen. Am nächsten Tage wird die Wurst gebunden und auf Stangen gehängt. Der Überfluß, den man nicht frisch verbrauchen kann, wird ein wenig angeräuchert. Man kann die Wurst auch lange Zeit erhalten, wenn man sie in Töpfe einlegt und mit Schmalz zugießt; auch mit einem Konservierungsmittel „Jela" kann man sie bestreichen, wodurch sie vollkommen von der Luft abgeschlossen wird. In Büchsen oder Weckgläsern eingekocht, bleibt sie auch völlig frisch, nur muß sie dann milder gesalzen werden. (Weitere Wurstrezepte bringt das Kochlexikon.)

Das Einpökeln geschieht gleich am Schlachttage; das Fleisch muß dazu vollkommen ausgekühlt sein. Man mengt 5 Kilo Salz mit 150 g (15 deka) Zucker und 120 g (12 deka) Salpeter, bedeckt den Boden mit einer Lage von diesem Pökelsalz und reibt auch jedes Stück des Pökelfleisches gründlich damit ein. Zuerst werden die Schinken in den Bottich, mit der Schwarte nach unten, fest nebeneinander gelegt. Darüber kommen die anderen großen Stücke. In die Lücken füllt man die kleineren Stücke so, daß alles fest liegt, die Speckseiten kommen oben darauf. Das Pökelsalz wird zwischen und über das Fleisch gestreut. Wenn sich nach etwa 6 Tagen nicht von selbst eine Lake gebildet hat, füllt man eine auf, die in gleichem Verhältnis wie das Pökelsalz zusammengekocht und abgekühlt daraufgegossen wird. Hat man für das Pökelfaß keinen genügend kühlen Standort, so mischt man unter die Lake statt des Zuckers 110 g (11 deka) Borsäure, die das Fleisch vor dem Verderben schützt. Je fester das Fleisch eingelegt wird und je weniger Zwischenräume bleiben, um so besser wird das Pökeln gelingen. Man pökelt etwa 4 Wochen.

Schnellpökellake. Mit ihr kann man Fleisch schon in 14 Tagen zur Pökelreife bringen. Man kocht dann z. B. auf 25 Kilo Fleisch 5 Liter Wasser mit 1 3/4 Kilo Salz, 250 g (25 deka) weißen Kandis und 80 g (8 deka) Salpeter auf und gießt diese Lake lau über das Fleisch. Sie muß alle 2 bis 3 Tage aufgekocht und wieder lau über das Fleisch gegossen werden.

Das Räuchern. Hat man eine richtig angelegte Räucherkammer auf dem Boden, die vom Herd aus den Rauchzuzug erhält, so ist das eine große Bequemlichkeit. Besser noch ist es, wenn die Räucherkammer ganz unabhängig vom Herd bedient werden kann. Mit dem nebenstehenden Apparat (Fig. 161) zeigen wir eine kleine Räuchertrommel, die sich in den Großstädten Norddeutschlands, wo in den Privathäusern mehr geräuchert wird, als man weiß, großer Beliebtheit erfreut (F. A. Schumann, Berlin). Sie ermöglicht die einfachste Herdräucherung mit geruchlosem Rauchabzug. Vor dem Räuchern reibe man alle hervorstehenden Knochenteile mit Pfeffer ein, abgesägte Beinknochen besonders reichlich, damit sich keine Fliegen daraufsetzen. Die vom Herd unabhängige Räucherkammer hat meist eine gemauerte Feuerstelle aus Ziegelsteinen. In dieser macht man während der Räucherzeit täglich Feuer, indem man mit einem kleinen Scheiterhaufen aus Holz anheizt und zur Rauchentwickelung Sägespäne — am besten sind Späne aus Wacholderholz — benutzt. Man legt beim Anheizen genügend davon obenauf, daß sie bis etwa zum Nachmittag rauchen, sieht ab und zu einmal nach, damit das Feuer nicht zu hell brennt, und läßt es dann nachmittags langsam ausgehen. Dies Heizen setzt man alle 5 bis 6 Tage einmal aus, um am nächsten Tage wieder zu beginnen. Feuchtes Sägemehl aus Buchenholz strömt einen starken Karbolgeruch aus, den die Räucherware annimmt. Also Vorsicht! Bei trockenem, kaltem Wetter schütte man mehr Sägespäne auf, damit sie gut schwelen, bei feuchtem muß man für schnelleren Zug sorgen und mehr feuern. Große Schinken brauchen 6 Wochen Rauch, kleinere 4 bis 5 Wochen, kleine Stücke 3 bis 4 Wochen. Würste räuchere man nach Rezeptangabe Wochen, Tage, ja nur Stunden, Speckseiten etwa 14 bis 18 Tage. Alle fertiggeräucherten Stücke werden nachgesehen und alle Knochen mit scharfem Essigsprit (Holzessig) eingepinselt, Schinken werden in Mullsäcke aufgehangen oder in Kleie oder Torfmull verwahrt, auch die Feuerstellen nicht gebrauchter Öfen sind zum Aufbewahren kleiner Vorräte geeignet.

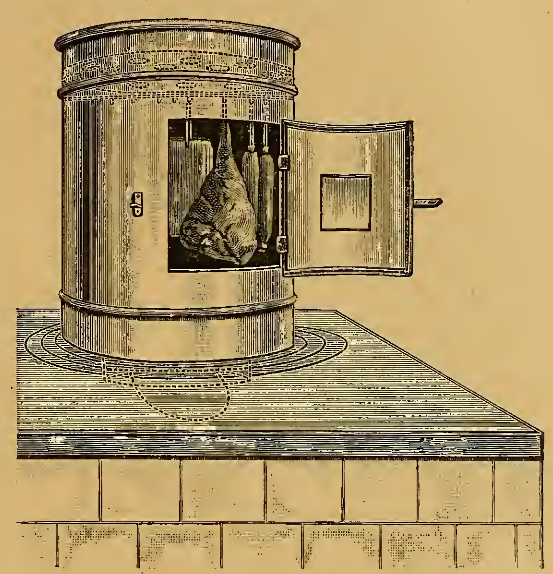


Fig. 161. Räucherkammer, für den Küchenherd verwendbar.

Gänseschlachten. Die Gänse werden tags vorher gebadet, dann in frisches, langes Stroh gesetzt und erhalten kein Wasser mehr. Beim Schlachten

werden sie betäubt und mit Genickstich getötet. Man paßt auf, daß die Federn nicht blutig werden, und fängt das Blut in etwas Essig auf. Beim Rupfen sortiert man gleich die Federn in lange Schwungfedern und Mollen, und läßt die Gänse dann einen Tag abhängen. Das Ausnehmen geschieht, wie auf Seite 115 und 116 beschrieben ist. Das Flomfett wird eingewässert und das Darmfett vorsichtig, damit kein Darm zerreißt, abgelöst und extra eingewässert. Die Brüste werden ausgelöst, mit Pökelsalz und etwas Pfeffer eingerieben und das Fleisch zusammengenäht, so daß sie ringsum eingeschlossen sind und das Fett eine Art Wursthaut bildet. Sie werden nun 4 Tage gepökelt, abgetrocknet (3 Std. Zugluft) in offene Pergamentpapierhülsen oder sonst sauberes Papier gesteckt und 4 Tage in schwachen Rauch gehängt. Im übrigen pökelt man Keulen und Rücken ein, macht aus Herz, Lunge, Magen und dem übrigen Klein Sülze oder Weißsauer (siehe „Kochlexikon"), Schnäbel, Magenhäute und Füße werden als Geleemittel mitgekocht. Die Sülze wird durch Sofortmethode noch warm verschlossen.

❖❖❖

10. Kapitel.

Die Kinderkost.

Bei der Abfassung des täglichen Küchenzettels berücksichtige man auch den Geschmack der Kinder und sorge dafür, daß ab und zu etwas auf den Tisch kommt, was ihnen besonders mundet. Morgens gebe man den Kindern statt Kaffee Kakao oder Milch, was der Gesundheit bei weitem zuträglicher ist, mittags bekommen sie dasselbe, was die Erwachsenen essen. Abends koche man öfters breiartige Gerichte oder gebe ihnen frisches Obst mit Butterbrot oder andere leichte Speisen.

Außer den Rezepten, die ich nachstehend gebe, wird man noch vieles unter den übrigen Kochrezepten finden, was sich besonders für Kinder eignet. Alle jungen zarten Gemüse, leichte Suppen, breiartige Gerichte, Eier-, Mehl- und Milchspeisen sowie zartes Fleisch sind für Kinder zu empfehlen.

Hafermehlbrei. Zutaten: 1/2 Liter Milch, 120 g (12 deka) Hafermehl. Kochzeit: 20 Minuten. Die Milch läßt man aufkochen. Das Mehl wird mit 1/2 Liter Wasser gut verquirlt, in die kochende Milch gegeben und gut damit verkocht. Man gibt zu dem Brei frische Milch, Zucker, auch braune Butter.

Haferschleimsuppe. Zutaten: 30 g (3 deka) Hafermehl, 1/2 Liter Bouillon. Kochzeit: 25 Minuten. Die Bouillon wird aufgekocht, das Mehl mit 1/10 Liter Wasser glattgequirlt, unter stetem Verrühren in die Bouillon gegeben und gut damit verkocht. Sie wird mit etwas Maggi's Würze abgeschmeckt. Bemerkung: Die fertige Suppe kann mit einem Eigelb verquirlt und etwas frische Butter, 30 g (3 deka), zugesetzt werden. Statt in Bouillon kann man die Suppe auch in Milch oder Wasser kochen.

Kindermus. Zutaten: 1 Liter Milch, 160 g (16 deka) Mehl, 125 g (1/8 Kilo) Zucker. Kochzeit: 10 Minuten. In einem kleinen Kochtopf verrührt man das Mehl und den Zucker allmählich mit der lauwarmen Milch. Dann stellt man den Topf auf schwaches Feuer und kocht unter fortwährendem Umrühren einen dicken Brei davon. — Er wird mit Zucker und Zimt bestreut, auch kann man braune Butter darübergeben.

Liebigs Kindersuppe. Zutaten: 15 g (1 1/2 deka) Weizenmehl, 15 g (1 1/2 deka) Malzmehl, 1/2 g doppelkohlensaures Kali oder Natron, 30 g (3 deka) Wasser, 150 g (15 deka) Milch. Bereitungszeit: 20 Minuten. In einem kleinen Kochtopf gibt man die beiden Sorten Mehl und das Kali und rührt es mit dem Wasser glatt. Dann fügt man die Milch hinzu und erhitzt die Suppe, sie darf aber nicht kochen. Nun nimmt man sie vom Feuer, rührt sie 5 Minuten, erhitzt sie wieder etwas, rührt sie abermals kalt und wiederholt dies noch zweimal. Zuletzt läßt man sie aufkochen und gießt sie durch ein Sieb. Bemerkung: Diese Suppe eignet sich für Säuglinge als Ersatz für Muttermilch, wenn sie recht genau bereitet wird.

Mehlsuppe. Zutaten: 30 g (3 deka) Weizenmehl, 1/4 Liter Milch, 1/4 Liter Wasser. Kochzeit: 10 Minuten. Das Mehl wird mit dem Wasser und einer Prise Salz gut glattgerührt und in die kochende Milch eingequirlt. Dann läßt man die Suppe langsam kochen. Bemerkung: Man kann nach Belieben etwas Zucker hinzufügen, auch die fertige Suppe mit einem Eigelb verquirlen oder ein Stückchen frische Butter hineintun.

Milch für den Säugling.

Die Milch sei natürlich so frisch wie möglich, sie muß nicht nur aufgekocht, sondern genau nach der Uhr 3 Minuten lang gekocht werden. Der Kuhmilch, die schwer verdaut wird, setzt man zweckmäßig etwas Kindermehl zu. Zur Verdünnung der Milch für sehr zarte Kinder benutzt man Fencheltee. Man brüht zu diesem Zweck einen Teelöffel Fenchel mit 1 1/2 Liter kochendem Wasser an, läßt ihn 10 bis 12 Minuten ziehen, seiht ihn ab und verwendet ihn nach Bedarf. Alle Milchflaschen und Geschirre sind peinlich sauber zu halten und müssen nach jedem Gebrauch gereinigt werden, Gummipfropfen und Ähnliches sind öfters auszuwässern.

Milchgrießbrei. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Grieß, 1 Liter Milch, 50 g (5 deka) Zucker, 1 Stück Zimt, 1 Stück Zitronenschale. Kochzeit: 15 Minuten. Die Milch wird mit dem Zucker, dem Gewürz und einer Prise Salz aufgekocht, der Grieß unter Umrühren hineingeschüttet und gut verkocht. — Er wird mit Zucker und Zimt oder geschmortem Obst gereicht und kann statt mit Milch auch mit Wasser gekocht werden.

Milchreis. Zutaten: 100 g (10 deka) Reis, 1/2 Liter Milch, 50 g (5 deka) Zucker, 1 Stückchen Vanille. Kochzeit: 30 Minuten. Der Reis wird in Salzwasser aufgekocht (blanchiert), auf ein Sieb gegossen und mit kaltem

Wasser gut abgespült. Dann gibt man ihn in die heiße Milch, fügt Vanille und Zucker hinzu und kocht ihn gut weich. Vor dem Anrichten wird die Vanille entfernt, der Reis mit Zucker und Zimt bestreut und zu Tisch gegeben, oder auch Zucker und Zimt extra dazugereicht.

❖❖❖

11. Kapitel.

Die Krankenküche.

Speisen für Kranke.

Die Zutaten müssen von bester Beschaffenheit, Fleisch, Geflügel oder Fisch stets frisch sein. Die Bereitung der Speisen darf nicht im Krankenzimmer selbst stattfinden, weil die Kranken dadurch leicht den Appetit verlieren. Hübsches Anrichten erregt die Eßlust. Das Geschirr sei nicht zu groß, Teller sind anzuwärmen. Sind einzelnen Speisen Nährmittelpräparate beizufügen, so verfahre man genau nach der Gebrauchsanweisung, die ihnen beiliegt. Als ungefährliches Verbesserungsmittel eignet sich Maggi's Würze. Magenkranke brauchen meist breiartige Kost. Die kleine Universalhackmaschine (Fig. 9) ist da ein bequemes Hilfsmittel.

Beeftea (Rindfleischtee). 1 Person. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Rinderhesse, 400 g (40 deka) Kalbshesse mit Knorpel, 1 kleine Mohrrübe. Kochzeit: 5 Stunden. Das Fleisch wird gewaschen, kleingeschnitten und mit dem Wiegemesser grobgewiegt. Dann gibt man es in eine passende Einmachflasche mit nicht zu engem Hals, tut die Mohrrübe und 1/4 Liter kaltes Wasser dazu und verschließt die Flasche gut mit einem Wattepfropfen. Hierauf setzt man sie in einen schmalen, hohen Topf, füllt ihn bis zum Hals der Flasche mit kaltem Wasser, deckt den Topf zu und läßt das Ganze langsam kochen. Nach 5 Stunden öffnet man die Flasche, gießt die Bouillon durch ein sauberes Tuch und entfettet sie sorgfältig mit Löschpapier. Bemerkung: Infolge des Kalbfleisches ist die Bouillon nach dem Erkalten geleeartig und kann dem Kranken dann auch so verabreicht werden. (In die Kochkiste setzt man den Beeftea tags vorher ein und kocht dann 1 Stunde nach).

Beeftea, kalt bereitet. Zutaten: 140 g (14 deka) ganz mageres, frisches Rindfleisch, 2 Tropfen Salzsäure. Herstellungszeit: 2 1/4 Stunde. Das feingewiegte Fleisch wird in einen kleinen Porzellantopf getan, mit 1/4 Liter kaltem Wasser übergossen und vorsichtig die Salzsäure hinzugesetzt, alles gut miteinander verrührt, eine ganz kleine Prise Salz hinzugefügt und 2 Stunden zugedeckt stehen gelassen. Hierauf gießt man die nun fertige Flüssigkeit vorsichtig durch ein Tuch. Sie wird dem Kranken teelöffelweise gereicht. Dieses Rezept gibt 12 bis 14 Teelöffel. Bemerkung: Wegen der großen Gefährlich-

keit der Salzsäure bereite man dieses Getränk stets selbst. Um den Tee dem Kranken schmackhafter zu machen, kann man ihn mit 1/10 Liter lauwarmem Graupenschleim vermischen.

Eiweißschaum. 1 Person. Zutaten: 1 Eiweiß, 20 g (2 deka) Zucker, 1 Eßlöffel Kognak, 1 Eßlöffel süße Sahne. Das Eiweiß wird langsam zu Schnee geschlagen, dann mit den übrigen Zutaten vermischt und in einem Glas angerichtet.

Erbsenpüree, grünes. 1 Person. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) junge, grüne Erbsen (Schoten), 20 g (2 deka) Zucker, 1 Eigelb, 3 Eßlöffel süße Sahne. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Erbsen werden gewaschen und mit wenig Wasser gut weichgekocht. Dann gießt man das Wasser ab und streicht die Erbsen durch ein feines Sieb. Hierauf wird das Püree mit dem Eigelb und der Sahne heißgerührt, darf aber nicht kochen, falls nötig mit etwas von der Erbsenbrühe verdünnt und mit wenig Zucker und Salz abgeschmeckt. Etwas gehackte Petersilie kann hinzugefügt werden. Bemerkung: Ähnlich werden alle Arten Gemüsepüree bereitet.

Fleischpüree. 1 Person. Zutaten: 100 g (10 deka) Kalbsbraten, 3 Eidotter. Das Fleisch wird feingewiegt oder durch eine kleine Fleischhackmaschine getrieben, dann durch ein Sieb gestrichen und mit den Eidottern sowie einigen Eßlöffeln Bratensaft oder sehr kräftiger Bouillon gut verrührt. Hierauf wird es im Wasserbad vorsichtig heiß gemacht, dicklich gequirlt und sofort angerichtet. Bemerkung: Es eignet sich besonders für Schwerkranke. Hühnerfleischpüree wird auf die gleiche Weise bereitet.

Hühnersuppe. 1 Person. Zutaten: 40 g (4 deka) gekochtes Hühnerfleisch (Brust), 1/2 Liter Hühnerbouillon, 1 altbackenes Mundbrötchen, 1 Eßlöffel süße Sahne, 1 Eigelb. Kochzeit: 15 Minuten. Das Brötchen wird geschält, kleingeschnitten, mit der Bouillon 15 Minuten gekocht und die Suppe durchgegossen. Inzwischen hat man das Hühnerfleisch gestoßen, durch ein feines Sieb gestrichen und gut mit dem Eigelb und der Sahne verrührt. Diesen Brei quirlt man an die Suppe, die dann aber nicht mehr kochen darf.

Kalbfleischsuppe, siehe „Kochlexikon“.

Kleberbrot für Zuckerkranke. Zutaten: 3 Kilo Weizenmehl, 35 g (3 1/2 deka) Hefe, 75 g (7 1/2 deka) zerlassene Butter, 2 Eier, 15 g (1 1/2 deka) Salz, 3 Eßlöffel Weizenkleie. Zurichtezeit: 7 bis 8 Stunden. Die Kleie wird in einen kleinen Leinwandbeutel gebunden und nun so lange in einer Schüssel mit öfters gewechseltem kalten Wasser gewaschen, bis das Wasser ganz klar ist. Dann wird sie aus dem Beutel herausgenommen, auf einen Bogen weißes Papier gebreitet und auf der lauwarmen Herdplatte oder im Ofen langsam getrocknet. Dann streicht man sie durch ein ganz feines Sieb, je feiner die Kleie, desto besser das Brot. Inzwischen tut man das Weizenmehl ebenfalls in einen reinen Beutel, der aber ziemlich dicht sein muß, und bindet ihn so zu, daß das Mehl nicht zu sehr gepreßt ist. Dann legt man den Beutel in eine große

Wanne, übergießt ihn mit kaltem Wasser und wäscht und knetet nun das Mehl so lange unter öfterer Erneuerung des Wassers, bis das Wasser völlig klar bleibt, was ungefähr 4 bis 5 Stunden dauert, dann öffnet man den Beutel und nimmt die Überbleibsel von dem Mehl, Kleber genannt, heraus. Diesen Kleber gibt man in eine Schüssel, fügt die pulverisierte Kleie, die als Bindemittel dient, in die mit 2 Eßlöffel lauwarmem Wasser aufgelöste Hefe, die zerquirlten Eier, Butter und Salz hinzu und knetet die Masse nun tüchtig mindestens 15 Minuten ordentlich durch; der Kleber muß die Flüssigkeit völlig aufnehmen. 1 oder 2 Kastenformen streicht man gut mit Butter aus, bestreut sie mit Kleie, füllt den Brotteig ein und läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen, worauf man das Brot beim Bäcker backen läßt.

Kraftbouillon. 1/2 Liter. Zutaten: 400 g (40 deka) derbes Kalbfleisch, 250 g (1/4 Kilo) mageres Rindfleisch (Hesse), 1 alte Taube, 1 Karotte. Kochzeit: 3 Stunden. Die Taube wird sauber zurechtgemacht, mit dem in kleine Würfel geschnittenen Fleisch in einen kleinen Suppentopf gegeben, mit 1 Liter kaltem Wasser übergossen und 1 Stunde damit stehen gelassen. Dann bringt man das Ganze aufs Feuer, läßt es langsam aufkochen, schäumt es gut aus, tut etwas Salz und die zurechtgemachte Karotte dazu und läßt alles gut zugedeckt langsam weichkochen. Hierauf wird die Suppe durch ein feines Sieb oder Tuch gegossen und mit Löschpapier gut entfettet. Bemerkung: Das Brustfleisch der Taube kann in kleine Streifen geschnitten als Einlage zu der Bouillon gegeben werden. Resteverwertung: Das Fleisch kann mit einer pikanten braunen oder weißen Sauce angemacht und für den Familientisch verbraucht werden.

Peptonbouillon. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) mageres, ganz frisches Rinderschabefleisch, 125 g (1/8 Kilo) Kalbsmilch. Kochzeit: 3 1/2 Stunden. Die Kalbsmilch wird ebenso wie das Rindfleisch so fein wie nur irgend möglich geschabt. Dann gibt man beides in eine Flasche, füllt 7 Eßlöffel kaltes Wasser darauf und verschließt sie mit einem Wattepfropfen. In einem Topf läßt man Wasser 60 bis 62° C warm werden, stellt die Flasche hinein und läßt sie 3 Stunden darin stehen. Das Wasser muß in dieser Zeit unausgesetzt auf derselben Temperatur gehalten werden. Dann wird die Flasche herausgenommen, geöffnet, und der Inhalt durch ein silbernes Teesieb gepreßt. Bemerkung: Um die Bouillon schmackhafter zu machen, kann man ein wenig Zitronensaft zusetzen. Die Farbe der Flüssigkeit muß hellrot sein.

Reissuppe. 1 Person. Zutaten: 30 g (3 deka) Reis, 15 g (1 1/2 deka) Butter, 10 g (1 deka) Mehl, 1/2 Liter Kalbfleisch- oder Hühnerbouillon. Kochzeit: 1 Stunde. Der Reis wird angebrüht (siehe Abbrühen Seite 42). Das Mehl wird in der Butter leicht angeschwitzt, mit der heißen Bouillon aufgefüllt, glattgerührt, aufgekocht, der Reis hineingegeben und alles zugedeckt langsam gekocht. Zuletzt wird die Suppe mit etwas Maggi's Würze abgeschmeckt. Bemerkung: Die Suppe kann nach Belieben mit einem Eigelb gebunden werden. Als Einlage

kann man nach Belieben noch kleingeschnittenes gekochtes Hühnerfleisch, kleine Spargelstückchen oder etwas Kalbsmilch hineingeben.

Graupensuppe wird auf die gleiche Weise bereitet.

Reis- oder Graupenschleimsuppe erhält man, wenn man die fertige Suppe durch ein Sieb streicht.

Rotweinschaum. 1 Person. Zutaten: 1/10 Liter Rotwein, 50 g (5 deka) Zucker, 2 Eier. Bereitungszeit: 15 Minuten. Guter kräftiger Rotwein wird mit den Eiern und dem Zucker im Wasserbad schaumig- und heißgequirlt, bis die Eier gar sind, und dann in einem Glase angerichtet.

Schinken in Ei. 1 Person. Zutaten: 50 g (5 deka) magerer Schinken, 100 g (10 deka) Butter, 4 Eidotter. Der Schinken wird feingewiegt, durch ein Sieb gestrichen und in einem kleinen Topf nach und nach mit den Dottern und der Butter verrührt. Dann quirlt man im Wasserbad das Ganze langsam dick. Bemerkung: Diese Masse eignet sich auch als Brotaufstrich.

Getränke für Kranke.

Apfelsinenwasser, siehe Zitronenwasser.

Apfelwasser. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Äpfel, 1/2 Zitrone, 80 g (8 deka) Zucker. Kochzeit: 10 Minuten. Die Äpfel, womöglich saure, werden abgewischt, von den Blüten befreit und mit der Schale und dem Kernhaus in kleine Würfel geschnitten. Man gibt sie in einen Topf, fügt etwas Zitronenschale und Saft sowie 1 Liter Wasser dazu und läßt sie langsam weichkochen. Dann wird die Brühe durch ein Sieb gegossen und gezuckert. Bemerkung: Die Flüssigkeit kann kalt oder warm gereicht werden. Will man das Getränk besser machen, so nimmt man 1/4 Liter Wasser weniger zum Kochen und fügt dafür beim Anrichten etwas Weißwein hinzu.

Sämiges Apfelwasser erhält man, wenn man mit den Äpfeln 50 g (5 deka) Graupen weichkocht.

Brotwasser. Zutaten: 140 g (14 deka) Schwarzbrot, 1/2 Zitrone, 40 g (4 deka) Zucker. Das Brot wird in einem Stück auf offenem Feuer gut braungeröstet, kleingeschnitten, in einen Topf gegeben und mit 1 Liter kochendem Wasser überbrüht. Dann läßt man es kalt werden und gießt es durch ein feines Sieb, worauf man es mit Zucker und Zitronensaft nach Belieben abschmeckt. Bemerkung: Statt Zitronensaft kann auch Kognak oder Apfelsinensaft genommen werden.

Brusttee. Zutaten: 15 g (1 1/2 deka) Brusttee, 20 g (2 deka) Malzzucker. In 1/2 Liter kochendes Wasser gibt man den Tee und den Zucker und läßt ihn zugedeckt 6 bis 8 Minuten damit kochen, worauf man das Ganze durch ein Teesieb gießt. Bemerkung: Bei der Bereitung von Tee und allen anderen Getränken, die Heilzwecken dienen sollen, richte man sich genau nach der Gebrauchsanweisung.

Haferschleim. Zutaten: 70 g (7 deka) Hafergrütze, 1 1/2 Liter Wasser. Kochzeit: 2 Stunden. Die Grütze wird zuerst überbrüht und dann mit 1/2 Liter Wasser weichgekocht, wobei man nach und nach das übrige Wasser hinzugibt. Dann streicht man den Schleim durch ein feines Sieb und würzt ihn nach Belieben mit Salz und Zucker. Auch Rotwein kann man hinzugeben.

Zitronenwasser. Zutaten: 1 Zitrone, 60 g (6 deka) Zucker. 1 Liter Wasser wird zum Kochen gebracht. Die Zitrone wird möglichst dünn abgeschält. Die Schale wird mit dem Wasser übergossen und bis zum Erkalten zugedeckt damit stehengelassen. Dann gießt man das Wasser durch ein Sieb und fügt Zucker nach Geschmack hinzu. Bemerkung: Dem fertigen Getränk kann man etwas Zitronensaft oder Sherry hinzufügen.

Apfelsinenwasser wird ebenso bereitet.

Getränk für Zuckerkranke. Zutaten: 20 g (2 deka) Heidelbeerblätter, 1 Liter kochendes Wasser. Man gibt die Blätter in das kochende Wasser, läßt sie 5 Minuten damit kochen und stellt dann den Tee kalt. Er kann nach Belieben mit etwas Zitronensaft oder Selterswasser vermischt werden.



Kochlexikon

der Hausmannskost und Festtagsküche



Inhalts-Übersicht.





Suppen • Suppeneinlagen
Kaltschalen • Saucen

Zur Beachtung.

Die Angabe des Butterquantums ist auch gleichbedeutend für jeden Butterersatz, möge dieser in einem Kunstfett oder in Schweinefett, Mischfett von Schweine- und Rindsnierenfett bestehen. Wo aber extra Schweinefett, Speck oder Nierenfett angegeben ist, sollen auch nur diese Fette und keine anderen bei der betreffenden Zubereitung verwendet werden.



Suppen.

Aalsuppe, Hamburger (Bouillonsuppe mit Aal). 5 Personen. Diese Suppe ist ein vorzügliches aber naturgemäß kostspieliges Gericht, das ein Mittagsmahl allein bestreiten kann, und dem man höchstens ein Mehlspeise folgen läßt. Zutaten: 1 Aal, 1¼ Liter kräftige Rindfleischbouillon, Suppengrün, 3 Salbeiblätter, 1 Bündchen Petersilienstengel, einige Stengel Thymian und Pfefferkraut, 8 Portulakblätter, 3 Schalotten, 3 Löffel Essig, 8 Gewürzkörner, 2 Lorbeerblätter, 30 kleine Schwemmklößchen, 30 geschmorte Backpflaumen oder 4 gekochte in Achtel zerteilte Birnen, 4 Löffel Schoten. Kochzeit: ½ Stunde. Der zurechtgemachte Aal (siehe Seite 125) wird in kleine Stücke geschnitten und eingesalzen. Die angegebenen Kräuter werden grobgehackt und in die Bouillon gegeben, in der man indessen die Schotenkerne und das feingeschnittene Suppengrün weichgekocht hat. Der Aal wird nun in ½ Liter Wasser mit den Gewürzen, Schalotten und Essig langsam weich gesotten. Dann nimmt man ihn heraus, legt ihn in die Suppenterrine, gibt die Klöße und das Obst dazu, gießt die Aalbrühe durch ein Sieb darüber und fügt zum Schluß die Bouillon mit dem Suppengrün und den Kräutern dazu. Dann schmeckt man die Suppe ab und gibt sie zu Tisch. Bemerkung: Will man die Aalsuppe gebunden haben, so schwitzt man 50 g (5 deka) Mehl in 60 g (6 deka) Butter und verkocht die Einbrenne mit der Brühe.

Altbayrische Suppe. 5 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) Gerste, 70 g (7 deka) Erbsen (gequellt), 70 g (7 deka) Reis, 1 Sellerieknolle, 2 Petersilienwurzeln, 2 Liter Brühe, 1 Glas Weißwein. Kochzeit: 1 Stunde. Sellerie und Petersilie werden in Würfel geschnitten und mit Erbsen, Gerste und Reis in der Brühe weichgekocht, der Wein, Salz und Pfeffer dazugegeben und die Suppe durchgeschlagen. Sie wird mit Bratwurstscheiben als Einlage zu Tisch gegeben. Bemerkung: Kochkistensuppe, 10 Minuten vorkochen.

Apfelsuppe. 5 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Kochäpfel, 25 g (2½ deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, ¼ Liter Milch, 90 g (9 deka) Zucker, etwas Stangenzimt, 1 Ei, Schale von ½ Zitrone. Kochzeit: 1 Stunde. Die Äpfel werden geschält, entkernt und mit 2 Liter Wasser, Zimt, Zitronenschale und Zucker gargekocht, dann kommt das mit der Milch versprudelte Mehl dazu, das gut verkochen muß, worauf man die Butter einlegt, auf Salz und Zucker abschmeckt, die Suppe durchschlägt und mit Ei bindet. Die Suppe wird über gerösteten Semmelwürfeln angerichtet. (Kochkiste: 3 Minuten vorkochen, am Herd fertigmachen). Bemerkung: Die Suppe wird verfeinert durch Zugabe von 30 g (3 deka) Korinthen, geschärft durch beliebig Zitronensaft.

Apfelsuppe, feinere. 5 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Hasenköpfe (oder säuerliche Äpfel), 1 Glas Weißwein, 150 g (15 deka) Zucker, Saft und Schale von 1 Zitrone, 30 g (3 deka) Korinthen, 15 g (1½ deka) Sultaninen, 20 g (2 deka) Kartoffelmehl. Kochzeit: ½ Stunde. Die Äpfel werden gut gewaschen, Blüten und Stiele entfernt, in kleine Stückchen zerschnitten, mit Schale und Kernhaus und Zitronenschale verkocht, durchgeschlagen, mit Wein, Zitronensaft, Wasser nach Bedarf vermischt und mit den gereinigten Korinthen, Sultaninen und Zucker aufgekocht, worauf das in Wasser verquirlte Kartoffelmehl eingeschüttet und klargekocht wird. Bemerkung: Man kann statt des Kartoffelmehls auch 60 g (6 deka) Haferflocken gleich mit den Äpfeln kochen, durchschlagen und die Suppe mit 30 g (3 deka) Butter zuletzt abschmälzen.

Aprikosen- (Marillen-) Suppe. 5 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Aprikosen, 70 g (7 deka) Zucker, 10 g (1 deka) Kartoffelmehl, etwas Zitronenschale und Saft von 1/2 Zitrone. Kochzeit: 3/4 Stunden. Die Marillen werden gewaschen, aufgebrochen, aber mit den Kernen mit etwas Wasser und Zitronenschale zugesetzt, verkocht, durchgeschlagen, mit entsprechend viel heißem Wasser verdünnt, gesüßt und mit Zitronensaft geschärft, zuletzt mit dem mit kaltem Wasser angerührten Kartoffelmehl gebunden. (Kochkiste: 5 Minuten vorkochen, auf dem Herd fertigmachen.)

Barszcz, echter, kleinrussischer. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) fettes Rindfleisch, 250 g (1/4 Kilo) roher Schinken, Suppengrün, 1 Kohlkopf, 1/4 Liter Kwas, (russisches Brotbier), 4 rote Rüben. Kochzeit: 3 Stunden. Das Rindfleisch und der Schinken werden mit dem Suppengrün und dem in vier Teile geschnittenen Krautkopf 2 Stunden in 2 1/2 Liter Wasser gekocht, der Kwas hinzugegeben und dann das Fleisch und das Kraut, wenn sie weich sind, herausgenommen. Das Kraut wird mit 2 Rüben feingehackt, mit der durchgeseihten Brühe aufgekocht, die Suppe mit dem Saft von 2 geriebenen (gekochten) roten Rüben gefärbt, mit Pfeffer abgeschmeckt und mit dem kleingeschnittenen Fleisch zu Tisch gegeben. Bemerkung: An Stelle des Kwas kann man die Suppe mit Essig abschmecken.

Bartsch oder rote Rübensuppe, einfache. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Fleischreste, 3 rote Rüben, 30 g (3 deka) Fett, 60 g (6 deka) Mehl, 1 Ei, 1/4 Liter Sahne, Essig, Suppengrün. Kochzeit: 1 Stunde. Die roten Rüben werden tags vorher in der Röhre durch bloßes Hineinlegen durchgedämpft, abgezogen und gerieben und mit dem Saft stehen gelassen. Am Kochtag setzt man 1 1/2 Liter Wasser mit dem Suppengrün auf, salzt, gibt später den Rübenbrei und beliebig Bouillonwürfel daran, macht von Mehl und Fett eine helle Mehlschwitze, mit der die Suppe eingebrannt und mit Essig abgeschmeckt wird (eventuell eine Prise Zucker daran); fertiggekocht werden die würfelig geschnittenen Fleischreste darin erhitzt und das Ganze mit dem in der Sahne abgequirlten Ei gebunden. Man kann auch Fleischklößchen von den Resten machen und diese in der Suppe aufwärmen.

Biersuppe (Weißweinsuppe), siehe Seite 77.

Biersuppe mit Zwieback. 5 Personen. Zutaten: 40 g (4 deka) Butter, 100 g (10 deka) Zucker, 80 g (8 deka) geriebene Mandeln, etwas ganzen Zimt, 1/2 Zitrone, 1 1/2 Liter Bier, 3 Eidotter, 1/10 Liter Sahne, 6 Zwieback. Kochzeit: 5 Minuten. Man läßt Bier, Butter, Zucker, Mandeln und Zitronenschale zusammen in einer Kasserolle nur einmal aufkochen und quirlt es darauf mit den Eidottern und der Sahne ab. Die Suppe wird über zerbrochenem Zwieback angerichtet.

Birnensuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Birnen, 1/2 Flasche Weißwein, 200 g (20 deka) Zucker, 1 Stückchen Zimt, 100 g (10 deka) Grieß oder Sago. Kochzeit: 3/4 Stunden. Man schält saftige Birnen, schneidet sie in Scheiben und kocht sie mit 2 Liter Wasser, etwas Wein, Zimt und 120 g (12 deka) Zucker weich; die eine Hälfte der Birnen legt man in eine Suppenterrine, die andre streicht man durch ein Sieb und läßt sie mit dem Sud, dem übrigen Weißwein, Zucker, Zimt und Grieß oder Sago gut durchkochen. Man kann die Suppe auch mit einer Mehlschwitze verdicken und kleine Zwiebackklößchen als Einlage geben. Die Suppe wird über den weichgedünsteten Birnen in der Terrine angerichtet. Bemerkung: Weißwein kann durch Zitronensaft ersetzt werden.

Blumenkohlsuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 Kopf Blumenkohl, 150 g (15 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, 1 Eigelb. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man putzt und zerteilt den Kohl und kocht ihn in Salzwasser weich. Von Butter und Mehl macht man eine Mehlschwitze, füllt mit dem Abkochwasser des Blumenkohls auf und läßt alles gut verkochen. Dann bindet man die Suppe mit dem Eigelb, schlägt sie durch, tut die Röschen sowie das nötige Salz, Pfeffer und Muskat und etwas Maggi's Würze daran. (Kochkiste: 7 Minuten vorkochen,

zuletzt auf dem Herd fertigmachen, siehe Seite 73 und 75.)

Bohnensuppe. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) weiße Bohnen, würfelig geschnittenes Suppengrün, 1 Eßlöffel gehackter Majoran, 2 1/4 Liter Brühe. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Die Bohnen weicht man am Abend zuvor in Wasser ein, gießt sie früh ab, worauf sie mit der Fleischbrühe oder mit ebensoviel Wasser, in dem man Maggi's Bouillonwürfel aufgelöst hat, aufs Feuer setzt. Dann fügt man das Suppengrün nebst einem Bündel Petersilie und Majoran hinzu, läßt die Bohnen gehörig weichkochen, schlägt sie durch und verdickt die Suppe, falls erforderlich, mit etwas in Butter geröstetem Mehl. Sie wird über gerösteten Semmelwürfeln angerichtet. (Kochkiste: 10 Minuten vorkochen, auf dem Herd zuletzt einbrennen und garkochen.)

Bohnensuppe mit Schweinefleisch oder Speck. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) weiße Bohnen, 500 g (1/2 Kilo) Schweinefleisch oder 375 g (37 1/2 deka) geräucherter, magerer Speck, Wurzelwerk, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 1 Teller rohe Kartoffeln. Kochzeit: 2 1/2 Stunden. Die abends vorher eingequellten Bohnen werden in 3 Liter Wasser mit dem Fleisch zusammen aufgesetzt. Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, fügt man das in kleine Würfel geschnittene Wurzelwerk sowie die würfelig geschnittenen Kartoffeln dazu und kocht alles vollends weich, gibt die Petersilie hinein und reicht die Suppe mit dem Fleisch. (Kochkistengericht: Nach Zugabe des Wurzelwerks 10 Minuten vorkochen, dann einsetzen.)

Bohnensuppe, pommersche. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) weiße Bohnen, Suppengrün, gehackte Petersilie, Kerbel, Majoran, Gänseklein oder 500 g (1/2 Kilo) Hammelfleisch. Kochzeit: 2 Stunden. Die tags vorher eingeweichten Bohnen werden mit etwas Suppengrün in wenig Fleischbrühe weichgekocht und die Hälfte davon durchgestrichen. In kräftiger Brühe von Gänseklein oder Hammelfleisch werden die ganzen Bohnen und der Brei sowie die gehackten Kräuter aufgekocht. Die Suppe wird mit dem kleingehackten Gänseklein oder dem geschnittenen Hammelfleisch zu Tisch gegeben.

Bouillon, braune, siehe Seite 70.

Bouillon, einfachere, siehe Seite 69.

Bouillon, klare, auf schnellste Art, siehe Seite 69.

Bouillon zu klären, siehe Seite 79.

Bouillon in Tassen mit Mark- und Appetitschnitten, siehe Seite 80.

Bouillon mit Rindfleisch und Kartoffeln, siehe Seite 69.

Bouillon mit Tomaten und Tapioka. 5 Personen. Zutaten: 2 Liter Bouillon, 250 g (1/4 Kilo) frische Tomaten, 50 g (5 deka) Tapioka, 1 Zwiebel, 100 g (10 deka) magerer, roher, würflig geschnittener Schinken, 40 g (4 deka) Butter, 1 Lorbeerblatt, 5 Gewürzkörner. Kochzeit: 1 Stunde. Die Zwiebel wird würflig geschnitten und mit dem Schinken in der Butter in einem Suppentopf angeschwitzt, wobei die Zwiebel aber weiß bleiben muß, dann gibt man die zerdrückten Tomaten dazu, läßt sie ebenfalls etwas anrösten, worauf man mit 1 3/4 Liter Bouillon auffüllt, das Gewürz dazugibt und das Ganze zugedeckt eine gute Stunde kocht. Dann wird die rote Bouillon durch ein feines Sieb gegossen, in den unterdes ausgespülten Topf zurückgetan, aufgekocht und in die siedende Brühe die mit 1/4 Liter kalter Bouillon verquirlte Tapioka hineingegossen und 10 Minuten damit verkocht, worauf man sie abschmeckt und zu Tisch gibt. Bemerkung: Statt ganze Tomaten kann man auch Tomatenpüree verwenden. Nach dieser starken Suppe reichen wir Fisch oder eine fleischsparende Mehlspeise.

Bouillongraupensuppe. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Graupen, 2 Liter Bouillon, 40 g (4 deka) Butter, 1 Zwiebel, 1 Stückchen Sellerie, 1 Mohrrübe, 1 Teelöffel gehackte Petersilie. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Zwiebel, Sellerie und Mohrrübe schneidet man in kleine Würfel. In der Suppenkasserolle läßt man die Butter zergehen, gibt die Graupen und das Würfliggeschnittene hinein, läßt es ein wenig rösten, doch muß es vollkommen weiß bleiben, und füllt mit der heißen Bouillon auf.

Wenn die Graupen weich sind, schmeckt man kurz vor dem Gebrauch mit etwas Muskat und Maggi's Würze ab und gibt die frische Petersilie dazu. Bemerkung: Hammelfleischbrühe eignet sich sehr gut zum Kochen solcher Suppen. Will man sie etwas dicker haben, so gibt man, nachdem man die Suppe 1/2 Stunde gekocht hat, kleine Würfel von geschälten rohen Kartoffeln hinein und läßt sie damit weichkochen. Übriggebliebenes gekochtes Hammelfleisch schneidet man in Würfel und gibt es als Einlage. Streicht man die Suppe mit den Graupen aber ohne Kartoffeln durch ein Sieb, so hat man eine Graupenschleimsuppe.

Braune Suppe, Grundsuppe, siehe Seite 73.

Brennsuppe. 5 Personen. Zutaten: 80 g (8 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, 1 Glas Rotwein, 1 Löffel Essig. Kochzeit: 3/4 Stunden. Das Mehl wird in Butter oder Fett langsam braungeröstet. Dann wird mit heißer Fleisch-, Maggi- oder Fleischextraktbrühe aufgefüllt, Rotwein, Essig, Salz und Pfeffer hinzugefügt und die Suppe gut verkocht. Sie kann nach Belieben mit Ei, Milch oder Sahne gebunden werden.

Briessuppe, siehe Kalbsmilchsuppe.

Brombeersuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Liter Brombeeren, 1 Stück Zimt, 1/2 Zitrone, 150 g (15 deka) Zucker, 30 g (3 deka) Kartoffelmehl. Kochzeit: 20 Minuten. Die Brombeeren werden in 1 1/2 Liter Wasser mit dem Zimt, etwas Zitronenschale und dem Zucker weichgekocht; die Suppe mit etwas Kartoffelmehl gebunden und durchgerührt. Zerbrochener Zwieback oder geröstete Semmelwürfel werden extra dazu gereicht. (Kochkiste: 3 Minuten vorkochen.)

Brotsuppe. 5 Personen. Zutaten: Suppengrün, 1 Teller geriebenes Schwarzbrot, 30 g (3 deka) Butter, 1 Eigelb. Das Suppengrün wird in feine Scheiben zerschnitten in 1 1/2 Liter Wasser weichgekocht; dann gibt man das Brot dazu, läßt es gut durchkochen und bindet die Suppe mit dem in etwas Milch zerquirlten Eigelb, schlägt sie durch und gibt die Butter hinein. Man kann nach Belieben einen Teelöffel voll Kümmel mitkochen und dafür das Suppengrün weglassen.

Brotsuppe mit Buttermilch. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Liter Buttermilch, 30 g (3 deka) Mehl, 30 g (3 deka) Butter, 200 g (20 deka) altbackenes Brot, 5 g Zimt. Die kalte Buttermilch verquirlt man mit dem Mehl und läßt sie unter stetem Umrühren aufkochen. Das Brot wird mit wenig Wasser, Butter, etwas Salz und Zimt vorher weichgekocht und mit der Buttermilch vermischt.

Brotsuppe mit Sahne. 5 Personen. Zutaten: 50 g (5 deka) Butter, 200 g (20 deka) Brotwürfel, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 30 g (3 deka) Mehl, 2 Eigelb, 1/4 Liter saure Sahne. Kochzeit: 1/2 Stunde. In Butter röstet man die Brotwürfel und kocht sie mit Petersilie, 1 1/4 Liter Wasser und dem Mehl, das in etwas Butter verknetet wurde, auf. Sie wird mit den Eidottern und der sauren Sahne fämig gemacht.

Brotsuppe, schwäbische. 5 Personen. Zutaten: 60 g (6 deka) Butter, 125 g (1/8 Kilo) blätterig geschnittenes altbackenes Schwarzbrot, 1 fein gewiegte Zwiebel, 1 Liter Brühe, 1 gelbe Rübe, 5 Kartoffeln, 1 kleine Sellerieknolle, 125 g (1/8 Kilo) Bratwurst, 1 Ei. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Zwiebeln und das Schwarzbrot werden mit Butter angeröstet und mit der Brühe verkocht. Dann gibt man die gekochten, würfelig geschnittenen Kartoffeln und Sellerie, die Rübe und zuletzt die in Scheiben geschnittene, fertiggebratene Bratwurst als Einlage hinein. Vorher mit Ei binden.

Brünnersuppe. 5 Personen. Zutaten: 2 Mohrrüben, 2 kleine Kohlrabi, 2 Petersilienwurzeln, etwas Porree, 1 kleine Sellerieknolle, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 2 Liter Brühe. Kochzeit: 1 Stunde. Das Gemüse wird sauber gewaschen und in kleine Würfel geschnitten, das Wurzelwerk gut in der Butter gedünstet, die kochende Brühe aufgefüllt und das Wurzelwerk weichgekocht. Es werden geröstete Semmelwürfel oder Eierstich dazu gereicht.

Buchweizengrützesuppe. 5 Personen. Zutaten: 2 Liter Milch, 100 g (10 deka)

Buchweizengrütze. Kochzeit: 10 Minuten. Die Milch wird zum Kochen gebracht, die Grütze unter stetem Umrühren hineingegeben und damit verkocht, worauf man sie mit Salz abschmeckt. Bemerkung: Statt mit Milch kann man die Grütze auch mit Brühe kochen. Mit Buttermilch kann man sie ebenfalls zubereiten, nur muß in diesem Falle die Grütze mit etwas Wasser und Butter vorher weichgekocht und die mit etwas Mehl verquirlte Buttermilch dazugegeben und damit aufgekocht werden.

Buttermilchsuppe. 5 Personen. Zutaten: 2 Liter Buttermilch, 500 g (1/2 Kilo) Schwarzbrot, 30 g (3 deka) Butter, 1 Stückchen Zimt, 5 g Anis, 60 g (6 deka) Korinthen, 80 g (8 deka) Zucker, 30 g (3 deka) Mehl, 2 Eigelb. Das in Würfel geschnittene Schwarzbrot wird mit etwas Wasser, Butter, Zimt und Anis unter öfterem Umrühren zu einem Brei verkocht und durchgestrichen. In der kalten Buttermilch wird das Mehl glattgequirlt; dann kocht man sie auf, gibt den Brei, Zucker und Korinthen dazu und bindet mit den Eidottern; den Anis kann man beliebig auslassen.

Buttermilchsuppe, andere Art. Zutaten: 1 1/2 Liter Buttermilch, 500 g (1/2 Kilo) getrocknete oder frische Pflaumen oder Birnen oder 200 g (20 deka) Rosinen, 10 g (1 deka) Anis, 50 g (5 deka) geriebene Semmel, 50 g (5 deka) Zucker, 1/2 Teelöffel Zimt. Man kocht die Früchte oder die Rosinen nebst den Aniskörnern in etwas Wasser, tut sie in die Buttermilch und läßt alles zusammen mit der geriebenen Semmel, Zucker, Zimt und einer Prise Salz unter fleißigem Umrühren aufkochen. Bemerkung: Sie brennt leicht an.

Buttermilchsuppe, einfachere Art. Zutaten: 1 1/2 Liter Buttermilch, 100 g (10 deka) Zucker, 100 g (10 deka) Semmelbrösel, 1 Messerspitze Zimt, 1/2 Eßlöffel Butter. Die Brösel werden in etwas Buttermilch vorgeweicht, die übrige Milch zum Kochen gebracht, die Zutaten unter ständigem Rühren dazugegeben und die Suppe auf Salz abgeschmeckt.

Dillsuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Liter gequirlte saure Milch, 80 g (8 deka) Mehl, etwas Essig, 1 Löffel feingehacktes Dillkraut, 30 g (3 deka) Butter, 1 Prise Zucker. Kochzeit: 15 Minuten. Das mit etwas Milch eingerührte Mehl und die Milch werden unter ständigem Rühren aufgekocht, dann Dill, Butter, Salz und eventuell ein paar Tropfen Essig nebst einer Prise Zucker zugetan. Die Suppe wird über gerösteten Semmelwürfeln angerichtet.

Einlaufsuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Liter Fleischbrühe, 60 g (6 deka) Mehl, 2 Eßlöffel Milch, 2 Eier. Mehl, Milch und Eier nebst etwas Salz werden zu einer dünnflüssigen Masse gerührt, in die man noch etwas gehackte Petersilie geben kann. Dann rührt man den Einlauf langsam durch einen Seiher oder aus einem Töpfchen in die kochende Fleischbrühe, läßt sie einige Minuten kochen und richtet sie an; die Fleischbrühe kann man auch mit Maggi's Bouillonwürfel bereiten.

Entensuppe, mecklenburgische. 10 Personen. Zutaten: 1 Ente, 1 große Zwiebel, Wurzelwerk, 120 g (12 deka) Butter, 90 g (9 deka) Mehl, 500 g (1/2 Kilo) rohe Kartoffeln, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 Eßlöffel gehackter Kerbel, 4 Eidotter. Kochzeit: 2 1/2 Stunden. Die sauber zurechtgemachte Ente wird mit 4 Liter Wasser, Salz, Zwiebel und Wurzelwerk völlig weichgekocht. Dann stellt man von der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze her und füllt mit der Entenbrühe auf, läßt die Suppe etwa 1/2 Stunde kochen, schlägt sie durch und tut die in kleine Stücke zerschnittenen, in Wasser weichgekochten Kartoffeln, das kleingeschnittene Entenfleisch und die Kräuter hinzu, läßt alles zusammen noch einmal aufkochen und bindet die Suppe kurz vor dem Anrichten mit den Eidottern. Bemerkung: Man kann statt einer ganzen Ente auch das Klein von mehreren Enten benutzen.

Erbsensuppe, gelbe. 5 Personen. Zutaten: 300 g (30 deka) getrocknete gelbe Erbsen, Suppengrün, 1 Teelöffel Majoran. Kochzeit: 2 bis 2 1/2 Stunden. Die tags zuvor eingeweichten Erbsen werden mit 2 1/2 Liter Wasser, etwas Salz und dem kleingeschnittenen Suppengrün weichgekocht.

In die fertige Suppe gibt man die Petersilie und den Majoran sowie etwas Salz und Pfeffer, beliebig auch einen Stich frische Butter. Bemerkungen: Erbsenpüreesuppe wird dadurch hergestellt, daß obige Suppe durch ein Sieb gestrichen wird, dazu werden dann geschälte Erbsen genommen. Schoten-, Linsen- und Bohnensuppe wird auf dieselbe Weise hergestellt. Zur Bereitung dieser Suppen werden in erster Linie vorhandene Schinken- oder Pökelbrühen gebraucht. Als Einlagen werden Semmelwürfel gereicht. Geröstete Speckwürfel erhöhen die Schmackhaftigkeit, auch einige Tropfen Maggi's Würze sind sehr zu empfehlen.

Erbsensuppe, grüne. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) junge grüne Erbsen, 60 g (6 deka) Butter, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 1/2 Liter Fleischbrühe. Kochzeit: 1 1/4 Stunden. Die Erbsen werden in der Fleischbrühe weichgekocht und ein wenig Salz, gehackte Petersilie und die Butter dazugegeben. Die Suppe wird mit beliebigen kleinen Klößchen oder gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch gegeben, die man recht knusperig in einer besonderen Schale reicht.

Erbsensuppe, schlesische. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) eingeweichte Erbsen, 20 g (2 deka) Butter, 30 g (3 deka) Schweinefett, 70 g (7 deka) Mehl, 1 Kaffeelöffel Majoran. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Die Erbsen werden mit 2 Liter Wasser weichgekocht und durchgerührt. Inzwischen hat man von Butter, Fett und Mehl eine Schwitze bereitet, mit der die Suppe sämig und mit Salz und Majoran fertiggekocht wird. Sie wird dann über fettgerösteten Semmelwürfeln angerichtet. (Kochkiste: 1/4 Stunde vorkochen, auf dem Herd fertigmachen.)

Erbsensuppe mit Reis. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) geschälte gelbe Erbsen, 100 g (10 deka) Reis, 30 g (3 deka) Butter. Kochzeit: 2 Stunden. Die eingeweichten Erbsen werden mit 1 1/2 Liter Wasser weichgekocht, durchgestrichen und der inzwischen mit Wasser und ein wenig Salz und Butter weichgekochte Reis dazugegeben. (Kochkiste: Erbsen 1/4 Stunde vorkochen, weichgekocht wie oben fertigmachen.)

Erbsensuppe mit Schweinsohren und Rüssel. 5 Personen. Zutaten: 300 g (30 deka) ungeschälte gelbe Erbsen, 1/2 Kilo gepökeltes Schweinsohr und Rüssel, Suppengrün, 200 g (20 deka) rohe Kartoffelwürfel, 1 Sträußchen Majoran, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie. Kochzeit: 2 bis 2 1/2 Stunden. Die eingeweichten Erbsen werden mit dem vorher etwas ausgewässerten Fleisch mit 2 1/2 Liter Wasser zum Kochen gebracht. Dann wird das in kleine Würfel geschnittene Suppengrün und der Majoran dazugegeben, der Topf zugedeckt und alles langsam weichgekocht. Nach Verlauf von 1 1/2 Stunden werden die blanchierten Kartoffelwürfel dazugegeben. Ist das Fleisch weich, so wird es herausgenommen, einen Augenblick in kaltes Wasser gelegt, etwaige Knochen herausgebrochen, das Fleisch in nicht zu große Würfel geschnitten und in die Suppe, die man bis dahin hatte kochen lassen, zurückgegeben. Dann wird die Petersilie hinzugetan und die Suppe mit etwas Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Bemerkung: Die Hülsen, die obenauf schwimmen, werden vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausgenommen. Statt Schweinsohr und -Rüssel kann man die Suppe auch mit geräuchertem mageren Speck, geräuchertem Schweinskopf oder einem rohen Schinkenknochen, der noch etwas Fleisch hat, kochen.

Erdbeersuppe, siehe Seite 77.

Fadensuppe (Gemüsesuppe) s. Seite 76.

Fastensuppe mit Gemüsewasser. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Liter Gemüsebrühe, 40 g (4 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 40 g (4 deka) Reis. Kochzeit: 30 Minuten. Das Gemüsewasser, zu dem sich Spargel-, Erbsen- oder Blumenkohlbrühe sehr gut eignet, wird aufgekocht, das Mehl in Butter gelb geschwitzt, die Brühe dazugegeben, aufgekocht, glattgerührt, der Reis hineingetan, in der Suppe weichgekocht und zuletzt mit Maggi's Würze beliebig abgeschmeckt.

Fischsuppe (Weihnachtsabendsuppe). 5 Personen. Zutaten: 1 Karpfenbeuschel (Eingeweide mit Rogen, ev. auch eine Fischmilch), 50 g (5 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, Suppengrün. Kochzeit: 1 Stunde.

Das Suppengrün wird in feine Julienne-streifchen geschnitten und mit dem Karpfen-beuschel und 1¾ Liter kaltem Wasser und Salz aufgesetzt und gargekocht. Tüchtig quirlen. Inzwischen wird von Butter und Mehl eine lichte Einbrenne gemacht und die Suppe damit — nicht zu dick — gebunden. Sie wird recht heiß über den gerösteten Semmelwürfeln angerichtet. Bemerkung: Fischdärme und Leber werden etwas kleingeschnitten oder überhaupt nicht gereicht. Man kann auch das Suppengrün schon eine Weile zuvor oder ganz extra kochen und die Suppe mit 3 Löffeln feinem grünen Erbsenpüree vermischen und etwas pfeffern. Am besten schmeckt sie aber in der zuerst angegebenen Weise.

Fischsuppe, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Süßwasserfische, 50 g (5 deka) Nierenfett, 2 Schalotten, 80 g (8 deka) geriebene Semmel, 1 Löffel Sahne, 75 g (7½ deka) Mehl, 125 g (⅛ Kilo) Butter, 2 Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, 5 Eigelb, 1 Zitrone, 1 Glas Weißwein. Eine beliebige Sorte Süßwasserfische wird zugerichtet und von Haut und Gräten befreit. Alsdann schneidet man die ansehnlichsten Mittelstücke heraus, schneidet sie in Scheiben, salzt und mariniert sie mit Zitronensaft. Das übrige Fleisch wird zu Farce verarbeitet. Es wird mit dem gehackten Nierenfett, den Schalotten, der Semmel, 3 Dottern, etwas abgeriebener Zitronenschale, Salz, Muskat und 1 Löffel Sahne im Mörser gestoßen, durch ein Sieb gestrichen und kleine Klößchen davon geformt. Dann schwitzt man das Mehl in Butter, röstet die Zwiebel und das Wurzelwerk damit, gießt 4 Liter heiße (ev. aus Maggi's Würze hergestellte) Fleischbrühe dazu, tut von den Fischen die Gräten, Haut und Kopf ohne Kiemen, natürlich alles gut gesäubert, hinein und kocht die Suppe ¾ Stunden. Die Mittelstücke werden in Butter mit etwas Weißwein und Zitronensaft gedünstet. Die durchgerührte Suppe wird mit Pfeffer und Muskat abgeschmeckt, die Klößchen darin gargekocht und, nachdem sie vorher mit 2 Dottern in der Terrine gebunden wurde, die Fischstücke als Einlage oder nachher dazugegeben.

Fischrestesuppe. 5 Personen. Zutaten: 250 g (25 deka) gehackte oder gebratene Fischreste, 1 Eßlöffel gekochte Petersilie, 60 g (6 deka) Butter, 50 g (5 deka) geriebene Semmel, ⅒ Liter saure Sahne. Kochzeit: ½ Stunde. Die Fischreste werden entgrätet, kleingeschnitten und mit der Semmel und der Petersilie in Butter geschwitzt, mit 2 Liter Fisch- oder Fleischbrühe aufgefüllt und gut damit verkocht. Dann fügt man die saure Sahne hinzu, gibt nach Belieben verlorene Eier als Einlage hinein und gibt sie mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch.

Flädlesuppe. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Mehl, 3 Eier, ¼ Liter Milch, 50 g (5 deka) Butter, 1½ Liter Brühe. Das Mehl wird mit einer Prise Salz, den Eiern und der Milch zu einem glatten Eierkuchenteig angerührt. Hiervon bäckt man mit wenig Butter ganz dünne Pfannkuchen, die man in kleine Streifen schneidet und die abgeschmeckte Brühe als Einlage gibt.

Fleckelsuppe (siehe Nudelsuppe).

Fleischbrühe (siehe Bouillon, Knochensuppe, Hühnerbouillon, Taubenbouillon, ferner „Kochschule" Seite 66 und die folgenden.

Fleischextrakt (Fleisch-Glace) s. Seite 80.

Fritattensuppe (siehe Flädlesuppe).

Frühlingssuppe. 5 Personen. Zutaten: 2 Liter Bouillon. ½ kleiner Blumenkohl, 8 Karotten oder junge Mohrrüben, 6 Stangenspargel, 80 g (8 deka) ausgekernte junge Schoten, 80 g (8 deka) grüne Bohnen, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 1 Teelöffel gehackten Kerbel. Kochzeit: 1 Stunde. In ½ Liter Bouillon kocht man zunächst die geputzten in Scheibchen oder Würfel geschnittenen Karotten ½ Stunde, dann gibt man die kleingeschnittenen Spargel und die zurechtgemachten Bohnen und Schoten dazu und läßt alles zusammen gut weichkochen, den Blumenkohl zerteilt man in kleine Röschen und kocht ihn extra in Salzwasser weich. Dann gibt man die übrige Bouillon und den Blumenkohl, aber ohne das Kochwasser (das aufbewahrt und anderweitig verwendet werden kann), zu den in

der Bouillon weichgekochten Gemüsen, läßt alles zusammen aufkochen, schmeckt mit Maggi's Würze ab und gibt die gehackten Kräuter dazu. Bemerkung: Hat man das eine oder andere Gemüse nicht zur Verfügung, so kann man noch andere junge Frühjahrsgemüse sowie irgendeine beliebige Einlage in die Suppe tun, wie Eierstich, Einlauf, Reis, Nudeln oder Klößchen. Würde man jedes Gemüse für sich in Salzwasser kochen, so würde die Suppe wohl schöner aussehen, aber nicht so schmackhaft sein. Beim Kochen selbst hat man dafür Sorge zu tragen, daß die Gemüse nicht zu sehr zerfallen. Hinter dieser kräftigen nahrhaften „Halbvegetariersuppe" genügt es, eine fleischsparende Nudel- oder sonstige Mehlspeise zu reichen. Reste können zu einer weißen gebundenen Suppe verwendet werden.

Frühlingsragoutsuppe. 10 Personen. Zutaten: 3 Liter weiße Grundsuppe (siehe Kochschule), 10 gedünstete Champignons, 1/2 Kopf gekochten Blumenkohl, 8 Eßlöffel kleine gekochte grüne Erbsen, 10 gekochte Spargel (Suppenspargel), 5 Eßlöffel, in kleine Streifchen geschnittenes gekochtes Hühnerfleisch bzw. Hühnerleber, -Magen und -Herzchen. Der Blumenkohl wird in kleine Röschen, der Spargel in 2 cm lange Stückchen geschnitten und mit den Champignons, den Erbsen, dem Hühnerfleisch und beliebigen kleinen Nudeln oder Klößchen in die gut abgeschmeckte Grundsuppe gegeben.

Gänsesuppe, von Räuchergans. 10 Personen. Zutaten: 1/2 geräucherte Gans, 12 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 Zwiebel, 1/8 Liter saure Sahne, 3 Eier, 2 Löffel Mehl, etwas geriebenes Weißbrot, 2 Eßlöffel gehackter Schnittlauch. Kochzeit: 2 Stunden. Die in kleine Stücke zerteilte Gans wird mehrere Stunden in frischem Wasser eingewässert und dann mit 3 Liter Wasser aufs Feuer gegeben. Die Brühe wird gut abgeschäumt, das Gewürz und die Zwiebel hinzugefügt und das Fleisch weichgekocht. Inzwischen bereitet man kleine Weißbrotklößchen aus der sauren Sahne, den Eiern, einer Prise Salz, dem Mehl und etwas Weißbrot, läßt sie in der Suppe garwerden und gibt Schnittlauch und das kleingeschnittene Gänsefleisch dazu.

Gehirnsuppe. 10 Personen. Zutaten: 1 Kalbshirn, 100 g (10 deka) Butter, 80 g (8 deka) Mehl, 3 Liter Fleischbrühe, 3 Eigelb, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, 2 Eßlöffel gehackter Kerbel. Kochzeit: 20 Minuten. Das Kalbshirn wird gewässert und gebrüht; dann wird es feingehackt, in Butter geschwitzt, das Mehl hinzugegeben, mit der Fleischbrühe aufgefüllt und gut verkocht. Dann bindet man die Suppe mit den Eidottern, gibt die gehackten Kräuter hinein und würzt sie mit etwas Pfeffer und Muskat.

Gemüsesuppe, siehe Seite 76.

Gersten- oder Graupensuppe, einfache. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Graupen oder Gerste, 30 g (3 deka) Butter, grüne Petersilie, Suppenwürfel. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Die Graupen werden mit kochendem Wasser und der Butter aufgesetzt, weichgedünstet und mit so viel Wasser verdünnt, als man Suppe braucht. Man würzt sie mit Salz und gibt beliebig einen Suppenwürfel und grüne Petersilie dazu.

Gersten- oder Graupensuppe. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) große Gerstengraupe, 1/4 Liter Milch, 30 g (3 deka) Butter, 1 1/2 Liter Brühe, 2 Eigelb. Kochzeit: 1 Stunde. Die gewaschenen Graupen werden mit Milch und Butter langsam weichgekocht, dann die Fleischbrühe hinzugegeben, mit den Graupen verkocht, die Suppe durchgerührt und mit den Eidottern gebunden. Bemerkung: Man kann die Graupen beliebig vorher mit der Butter anrösten. (Kochkiste: Vorkochzeit 15 Minuten.)

Gerstensuppe, Ulmer. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Ulmer oder Rollgerste, 1 1/2 Liter Fleischbrühe, 1/4 Liter saure Sahne. Kochzeit: 2 Stunden. Die Gerste wird mit der Fleischbrühe verkocht und beim Anrichten die saure Sahne dazugegeben. Nach Belieben kann sie mit Eigelb gebunden und mit etwas Zitronensaft oder Weißwein abgeschärft werden. (Kochkiste: 10 Minuten vorkochen.) Bemerkung: Man kann zu Gerstensuppe Zitronenviertel und auch geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse reichen.

Gersten- oder Graupenschleim (als Krankengetränk). Zutaten: 1/4 Liter mittelfeine Graupen, 3 Liter Wasser, 20 g (2 deka) Butter. Die Graupen werden mit Wasser und Butter zugesetzt. Nachdem sie halbweich gekocht sind, gibt man das übrige Wasser (je nach Vorschrift des Arztes auch Fleischbrühe) daran; läßt die Graupen vollends gar kochen, seiht die Brühe durch und bindet sie mit Eidotter, eventuell gibt man etwas Himbeersaft daran.

Gesundheitssuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 Handvoll Kerbel, doppelt soviel Sauerampfer, 4 kleine Köpfe Salat, etwas grüne Petersilie, 40 g (4 deka) Butter, 3/4 Liter Brühe. Kochzeit: 1/2 Stunde. Kerbel, Sauerampfer, Salat und Petersilie werden verlesen, gewaschen und feingewiegt; die Butter wird zerlassen, die Kräuter darin gedämpft, dann mit Fleischbrühe aufgefüllt und gut verkocht. Man gibt sie mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch.

Graupensuppe mit Milch. 5 Personen. Zutaten: 2 feingehackte Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 8 Gewürzkörner, 100 g (10 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 3/8 Liter Milch, 1 1/2 Liter Fleischbrühe, 1/4 Liter Graupen. Kochzeit: 3/4 Stunden. Die Zwiebeln, das Gewürz, das Mehl und die Graupen werden in Butter angeschwitzt, die Fleischbrühe aufgefüllt, die Graupen weichgekocht, die Milch hinzugefügt, mit Salz und Muskat abgeschmeckt und zu Tisch gegeben. (Weitere Graupensuppe siehe Gerstensuppe.)

Grießsuppe. 5 Personen. Zutaten: 2 Liter Bouillon, 80 g (8 deka) Grieß. Kochzeit: 1/4 Stunde. Hierzu eignet sich am besten Kalbfleischbrühe. Die sauber durchgeschlagene Bouillon wird zum Kochen gebracht, worauf man den Grieß unter fortwährendem Umrühren hineinlaufen läßt und 1/4 Stunde kocht. Die Suppe wird mit etwas Maggi's Würze und Muskat abgeschmeckt. Bemerkung: Will man die Suppe verbessern, so wird beim Anrichten 50 g (5 deka) frische Butter hinzugefügt. Ebenso kann sie auch mit 1 bis 2 sauber abgeteilten Eidottern, die mit 1/10 Liter kalter Milch, Wasser oder Bouillon gut verquirlt und ebenfalls beim Anrichten unter fortwährendem Umrühren in die Suppe kommen, gebunden werden. Die Suppe darf dann nicht mehr kochen. Steht keine Bouillon zur Verfügung, so werden 6 bis 8 Maggi's Bouillonwürfel in 2 Liter kochendem Wasser aufgelöst und diese Brühe dann wie oben angegeben verwendet.

Grießsuppe, einfache. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Grieß, 40 g (4 deka) Butter, 1 Ei. Kochzeit: 1/2 Stunde. In 1 1/2 Liter kochendes Wasser wird der Grieß langsam eingeschüttet und gut gequirlt, gesalzen und wenn gargekocht, mit dem zuvor mit etwas Wasser verquirlten Eigelb abgezogen. Bemerkung: Feingehackte Petersilie und 3 Suppenwürfel oder auch fein nudelig geschnittenes Suppengrün verbessern die Suppe; das Suppengrün muß vorher schon halbweich gekocht werden.

Grießsuppe, geröstete. 5 Personen. Zutaten: 50 g (5 deka) Butter, 100 g (10 deka) Grieß, 2 Eigelb. Kochzeit: 15 Minuten. Die Butter wird zerlassen und der Grieß so lange darin geröstet, bis er sich dunkelgelb färbt. Dann füllt man mit 2 Liter heißem Wasser auf, läßt die Suppe gut durchkochen und bindet sie kurz vor dem Anrichten mit Eigelb.

Grünkernsuppe. 5 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) Grünkern, 50 g (5 deka) Butter, 2 Liter Brühe, 2 Eigelb. Kochzeit: 2 Stunden. Die gut verlesenen, mit lauwarmem Wasser gewaschenen Körner werden mit 1/2 Liter Wasser und der Butter unter öfterem Umrühren langsam weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Die Fleischbrühe wird aufgekocht, das Passierte hineingegeben, gut damit durchgekocht und die nun fertige Suppe mit den Eidottern gebunden. Bemerkung: Einfacher ist es, Grünkernmehl zu verwenden und mit der Butter wie helle Einbrenne zu rösten. Ein Löffel Sahne verfeinert, ebenso feingehackte Petersilie und ein paar Tropfen Maggi's Suppenwürze. Die Suppe wird über gerösteten Semmelwürfeln angerichtet, siehe auch Seite 75.

Grünkohlsuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Grünkohl, 1 1/2 Liter Brühe, 80 g (8 deka) Hafergrütze, etwas Porree.

Kochzeit: 1 Stunde. Der verlesene, gewaschene, gebrühte und mit Porree feingehackte Kohl wird in die kochende Fleischbrühe getan, die Hafergrütze hineingestreut und die Suppe gut verkocht. Sie wird mit einer Prise Zucker, Muskat und einer kleinen Messerspitze gestoßenen Nelken gewürzt und, falls erforderlich, noch etwas mit Brühe verdünnt. Einlagen dazu: Kleine Fleischklößchen oder würflig geschnittenes Rauchfleisch. Bemerkung: Hierzu läßt sich gut die Brühe von Schinken oder Pökelfleisch verwenden.

Gurkensuppe. 5 Personen. Zutaten: 3 große Gurken, 100 g (10 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 2 Liter Brühe, 2 Eigelb. Kochzeit: 1 Stunde. Die geschälten Gurken werden in kleine Stücke geschnitten, die Butter zerlassen, die Gurken darin gedünstet, das Mehl darübergestäubt, mit der Fleischbrühe aufgefüllt und die Gurken langsam weichgekocht. Dann streicht man die Suppe durch, würzt sie mit etwas Salz und Muskat, bindet sie mit den Eidottern und richtet sie über geröstеteten Semmelwürfeln an.

Hafergrützsuppe. 5 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Hafergrütze (Quäker Oats), 1½ Liter Brühe, ¼ Liter Milch. Kochzeit: 1 Stunde. Die Brühe wird zum Kochen gebracht, die Hafergrütze hineingestreut und gut damit verkocht. Zuletzt fügt man die Milch hinzu. Will man die Suppe durchrühren, so muß sie etwas sämiger gekocht werden; etwas Mehl wird in Milch oder Wasser eingequirlt und die Suppe damit verdickt. Einlagen dazu: Kleine Klößchen oder geröstete Semmel. Bemerkung: Statt Brühe kann man nur Wasser nehmen und mit 30 g (3 deka) Butter schmälzen. (Kochkiste: 5 Minuten vorkochen.)

Hafergrützsuppe mit Äpfeln, siehe Apfelsuppe.

Hafergrützsuppe mit Pflaumen. 5 Personen. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Hafergrütze, 60 g (6 deka) Butter, 150 g (15 deka) gedörrte Pflaumen, 125 g (⅛ Kilo) Zucker, 1 Stück Zimt, ½ Zitrone. Die Hafergrütze wird mit 2 Liter Wasser und Butter völlig weichgekocht, durchgestrichen und mit den Pflaumen, die in etwas Wasser mit Zucker, Zimt und Zitronenschale weichgekocht wurden, vermischt.

Hagebuttensuppe. 5 Personen. Zutaten: ¾ Liter Hagebutten, 3 Zwiebäcke, etwas Zitronenschale, etwas ganzen Zimt, 80 g (8 deka) Zucker, ¼ Liter Weißwein, 40 g (4 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl. Kochzeit: 2 Stunden. Die getrockneten, gewässerten Hagebutten werden in 2 Liter Wasser mit den zerbrochenen, altbackenen Zwiebäcken und dem Gewürz weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, Zucker, Weißwein, 1 Prise Salz hinzufügt und mit der aus der Butter bereiteten Mehlschwitze gebunden. Bemerkung: Bouillonwürfel verfeinern diese Suppe.

Hamburger Aalsuppe, siehe Aalsuppe.

Heidelbeersuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Heidelbeeren, 200 g (20 deka) Zucker, etwas ganzer Zimt, etwas Zitronenschale, 3 Zwiebäcke, 2 Eigelb, 1 Glas Rotwein. Kochzeit: 20 Minuten. Die sauber zurechtgemachten und gewaschenen Beeren werden mit dem Zucker, dem Gewürz und den Zwiebäcken in 1 Liter Wasser verkocht, die Suppe durch ein Sieb gestrichen und mit den mit Rotwein verquirlten Eidottern gebunden. Bemerkung: Rotwein kann wegbleiben.

Hirnsuppe, siehe Gehirnsuppe.

Hühnerbouillon. 5 Personen: Zutaten: 1 altes Huhn, etwas Suppengrün. Kochzeit: 2½ bis 3 Stunden (siehe Seite 68). Das zurechtgemachte Huhn (siehe Seite 114) wird mit 2½ Liter kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Fängt es an zu kochen, so wird die Brühe abgeschäumt, das sauber geputzte Suppengrün und etwas Salz hinzugetan. Nun läßt man das Huhn langsam weichkochen, dann nimmt man es vorsichtig heraus und legt es zum Auskühlen in kaltes Wasser, um es zu irgendeinem Gericht zu verwenden. Man verwahre es aber nicht trocken, sondern schlage es in ein sauberes, nasses Tuch ein. Die Brühe wird entfettet, durchgegossen und abgeschmeckt, mit etwas Zuckerkouleur gefärbt und in Tassen oder mit Einlagen zu Tisch gegeben. Bemer-

kung: Als Einlage oder Beigabe verwendet man Ähnliches wie bei der Rindfleischbouillon, außerdem kann man natürlich auch das Hühnerfleisch selbst verwenden. Bei feineren Gerichten wird die Haut dann vorher abgezogen (gewiegt kann man sie auch noch zu Frikandellen oder Suppenklößchen geben) und das Huhn entweder ganz zu Tisch gegeben und dort zerteilt oder in der Küche gleich zurechtgemacht. Das Fleisch wird dann vorsichtig von den Knochen gelöst bzw. abgezogen und, in ansehnliche mundgerechte Stücke zerschnitten, in die Brühe als Einlage gegeben. Sehr beliebt ist gekochten Reis, gekochte Spargelstückchen, Blumenkohlröschen, Morcheln, das in feine Streifchen geschnittene gekochte Suppengrün, Schwemmklößchen und das Hühnerfleisch zusammenzustellen. Während der Zeit des frischen Spargels kocht man auch etwas Spargelschale mit, außerdem kann man die Suppe mit einigen Eidottern binden. Hühnersuppe mit dem Huhnfleisch gibt ein selbständiges Mittagmahl ohne weitere Ergänzung.

Kaiserinsuppe (auch Königinsuppe genannt). 10 Personen. Zutaten: 3 junge Hühner, 1 altes Huhn, 150 g (15 deka) Reis, 200 g (20 deka) Butter, 10 süße Mandeln, 1 gelbe Rübe, 1 Sellerieknolle, 5 Eigelb, 1/4 Liter süße Sahne. Die jungen Hühner werden am Tage vorher zurechtgemacht, gesalzen und in mit Butter bestrichenem Papier eingewickelt und gebraten. Am folgenden Tag wird das Fleisch von den Knochen gelöst, das alte Huhn zurechtgemacht und mit den Knochen der gebratenen Hühner und 4 Liter Wasser gekocht. Ist das Huhn weich, so wird die Hühnerbrühe durchgegossen. Der gebrühte Reis wird mit etwas von dieser Brühe weichgekocht. Das Hühnerfleisch wird von der Haut befreit, durch die Fleischmaschine gedreht und mit den abgezogenen Mandeln und der Butter im Mörser gestoßen. Dies gibt man zu dem weichgekochten Reis, vermischt es gut miteinander, streicht es durch ein Sieb und gibt das Durchgetriebene zu der Hühnerbrühe, worauf man die Suppe heiß macht, sie darf aber nicht kochen. Sie wird mit etwas Salz, Muskat und einigen Tropfen Maggi's Würze abgeschmeckt. Inzwischen hat man die gelbe Rübe und die Sellerie in kleine Würfel geschnitten und weichgekocht. Die Eidotter werden mit der Sahne verquirlt, die Suppe damit gebunden, das weichgekochte Gemüse als Einlage hineingetan und gleich zu Tisch gegeben.

Kalbfleischsuppe. 5 Personen. Zutaten: 1½ Liter Kalbfleischbrühe, 40 g (4 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, 2 Lorbeerblätter, Gewürzkörner, 1 Zwiebel. Kochzeit: 25 Minuten. Das Mehl wird mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel und dem Gewürz hellgelb in Butter geschwitzt und mit der heißen, geseihten Kalbfleischbrühe aufgefüllt, glatt gerührt und verkocht. Dann wird sie durchgeschlagen, nach Belieben gebunden und mit etwas Maggi's Würze abgeschmeckt. Bemerkung: Als Einlage wird kleingeschnittenes, gekochtes Kalbfleisch, Reis, Nudeln, Spargel, Blumenkohl, Schwarzwurzeln, Klößchen und Nocken verschiedener Art gegeben.

Kalbfleischsuppe für Kranke. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Kalbfleisch, 1 Eßlöffel Arrowroot. Kochzeit: 1½ Stunden. Das in kleine Stücke geschnittene Kalbfleisch wird mit etwas Salz und 3/4 Liter kaltem Wasser zu Feuer gebracht, der sich bildende Schaum abgenommen, das Fleisch langsam weichgekocht. Dann wird die Brühe durchgeschlagen, mit Arrowroot oder Kartoffelmehl gebunden und 10 Minuten unter öfterem Umrühren damit verkocht. (Kochkiste: 10 Minuten vorkochen.)

Kalbskopfsuppe. 10 Personen. Zutaten: 1/2 Kalbskopf, Suppengrün, 2 gespickte Zwiebeln, 8 Pfefferkörner, 2 feingehackte Schalotten, 80 g (8 deka) Mehl, 100 g (10 deka) Butter. Der Kalbskopf wird geputzt, mehrere Stunden gewässert, und in 4 Liter Wasser mit Salz, Suppengrün, Zwiebeln und Pfefferkörnern weichgekocht. Die Schalotten bräunt man in der Butter, tut das Mehl dazu, füllt mit der passierten Kalbskopfbrühe auf und läßt die Suppe 20 Minuten kochen. Sie wird mit dem zerschnittenen Fleisch und gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch gegeben.

Kalbsmilchsuppe oder Kalbsröschen. 5 Personen. Zutaten: 1 Kalbsmilch, 50 g (5 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1 Eigelb, 1/10 Liter süße Sahne (Rahm). Kochzeit: 1/2 Stunde. Die gewässerte Kalbsmilch wird gebrüht und überkocht. Das Mehl wird in der Butter hellgelb geschwitzt, mit der Kalbsmilchbrühe aufgefüllt, glattgequirlt und verkocht. Dann bindet man die Suppe mit dem in der Sahne verquirlten Eigelb, gießt sie durch, schmeckt mit Salz und Muskat ab und tut als Einlage die würfelig geschnittene, in Butter angeröstete Kalbsmilch hinzu.

Kalbsmilchsuppe oder Kalbsröschen, einfache. Die Kalbsmilch wird in kochendem Wasser, in dem man feinnudelig geschnittenes Suppengrün und etwas Zwiebel weichgekocht hat, gargekocht, hell eingebrannt, zuletzt ein wenig feingehäckelt und über fettgerösteten Semmelbröseln angerichtet.

Karottensuppe (Mohrrübensuppe). 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Karotten oder Mohrrüben, 60 g (6 deka) geriebene Semmel, 1 Zwiebel, 1 kleines Bündel frische Petersilie, 40 g (4 deka) Butter oder Fett, 2 Liter Bouillon. Kochzeit: 1 bis 1 1/4 Stunden. Die sauber geputzten und gewaschenen Karotten sowie die Zwiebel werden in kleine Scheibchen geschnitten und langsam in Butter geröstet. Dann wird die Semmel dazugegeben und mit Bouillon aufgefüllt, worauf alles unter Hinzugabe der Petersilie ordentlich weichgekocht wird. Die Mohrrüben werden dann mit der Suppe durch ein Sieb gestrichen und die nun fertige Suppe mit etwas Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Bemerkung: Diese Suppe kann natürlich auch nach Belieben gebunden werden.

Karpfenmilchsuppe. 5 Personen. Zutaten: Die Milch von 2 Karpfen, 80 g (8 deka) Butter, 1 kleine, gekochte Sellerieknolle, 1 1/2 Liter Erbsenbrühe, 1/2 Tasse süße Sahne, 2 Eidotter. Kochzeit: 20 Minuten. In 30 g Butter wird die gut ausgewässerte, gehackte Karpfenmilch gedünstet, mit der Sellerieknolle zusammen durch ein Sieb gestrichen, mit der Erbsenbrühe verkocht und durchgeseiht; dann gibt man die übrige Butter hinzu, bindet die Suppe mit den in der Sahne verquirlten Dottern und gibt sie mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch.

Kartoffelsuppe. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) gekochte Kartoffeln, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 2 gehackte Zwiebeln, 30 g (3 deka) Mehl, 2 Liter Brühe, 2 Eidotter, 50 g (5 deka) Butter. Kochzeit: 30 Minuten. Die Kartoffeln, zu denen sich sehr gut Reste eignen, werden auf dem Reibeisen gerieben. Die Butter wird in einer Kasserolle zerlassen, Zwiebel, Petersilie und Mehl darin angeschwitzt, mit der Brühe verkocht, die Kartoffeln hineingegeben und ebenfalls gut durchgekocht. Die Suppe wird mit etwas Salz und Pfeffer abgeschmeckt, mit den Eidottern gebunden und mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch gegeben. Bemerkung: Man kann die Suppe einfacher herstellen, indem man die geriebenen Kartoffeln mit Zwiebel, Salz, Butter und Wasser gut verkocht und mit einem Eigelb bindet.

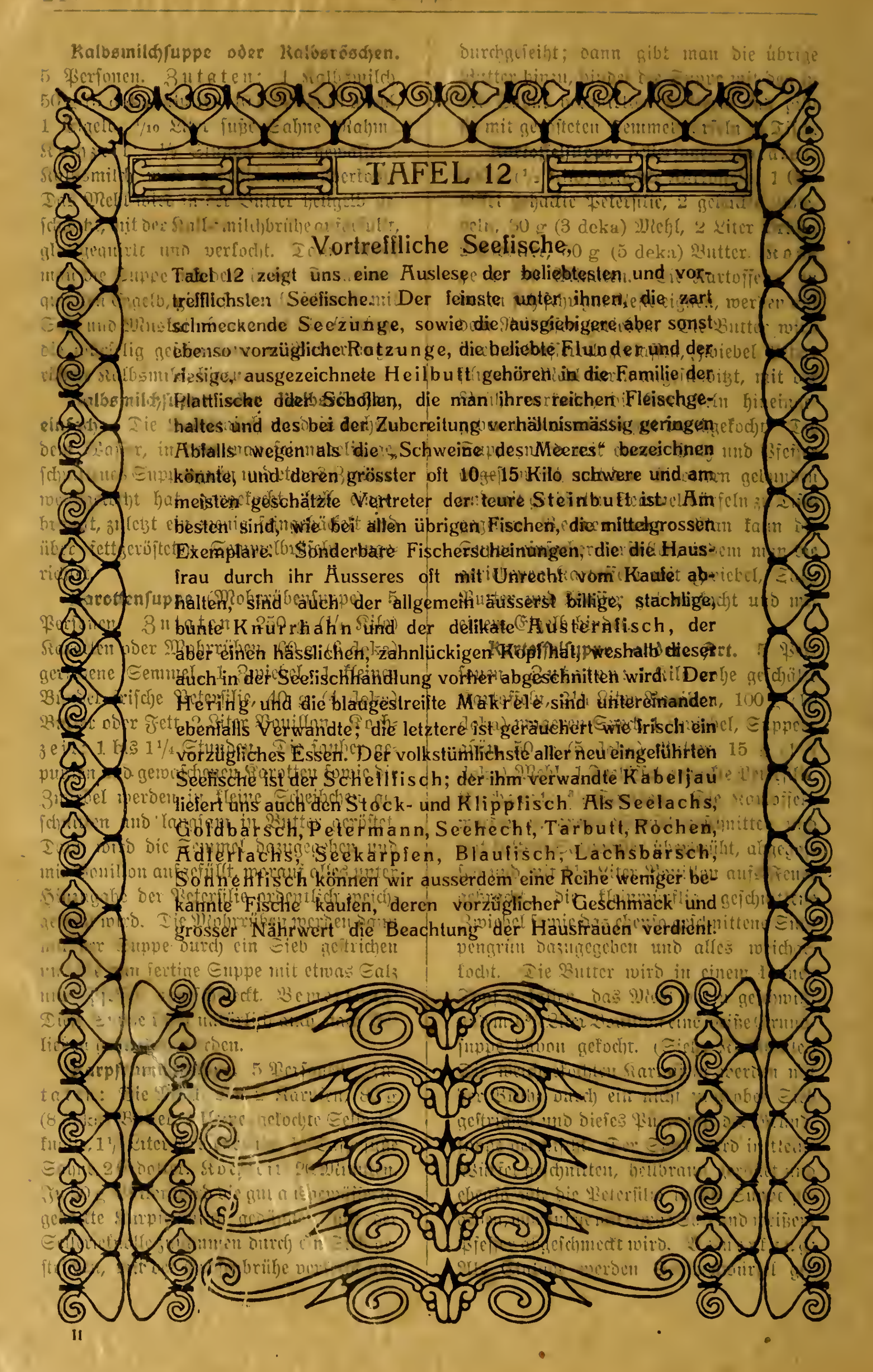
Kartoffelsuppe, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo rohe geschälte Kartoffeln, 2 1/4 Liter Bouillon, 100 g (10 deka) mageren Speck, 1 Zwiebel, Suppengrün, 50 g (5 deka) Butter, 15 g (1 1/2 deka) Mehl, 1 Teelöffel gehackte Petersilie. Kochzeit: 3/4 Stunden. Die Kartoffeln werden in große Würfel geschnitten und mit kaltem Salzwasser überbrüht, abgegossen und mit 1 1/2 Liter Bouillon aufs Feuer gebracht, die kleinwürflig geschnittene Zwiebel sowie das ebenso geschnittene Suppengrün dazugegeben und alles weichgekocht. Die Butter wird in einem kleinen Topf zerlassen, das Mehl darin geschwitzt und mit 3/4 Liter Bouillon eine weiße Grundsuppe davon gekocht. (Siehe Kochschule.) Die weichgekochten Kartoffeln werden mit der Brühe durch ein nicht zu grobes Sieb gestrichen und dieses Püree mit der Grundsuppe vermischt. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten, hellbraun geröstet und ebenso wie die Petersilie in die Suppe gegeben, worauf sie mit etwas Salz und weißem Pfeffer abgeschmeckt wird. Bemerkung: Als Einlage werden Semmelwürfel ge-



Die tüchtige Hausfrau. II.

Vortreffliche Seefische.

Kalbsmilchsuppe oder Kalbsröschen. durchgeseiht; dann gibt man die übrige



TAFEL 12

Vortreffliche Seefische.

Tafel 12 zeigt uns eine Auslese der beliebtesten und vortrefflichsten Seefische. Der feinste unter ihnen, die zart schmeckende Seezunge, sowie die ausgiebigere aber sonst ebenso vorzügliche Rotzunge, die beliebte Flunder und der riesige, ausgezeichnete Heilbutt gehören in die Familie der Plattfische oder Schollen, die man ihres reichen Fleischgehaltes und des bei der Zubereitung verhältnismässig geringen Abfalls wegen als die „Schweine des Meeres“ bezeichnen könnte, und deren grösster oft 10—15 Kilo schwere und am meisten geschätzte Vertreter der teure Steinbutt ist. Am besten sind, wie bei allen übrigen Fischen, die mittelgrossen Exemplare. Sonderbare Fischerscheinungen, die die Hausfrau durch ihr Äusseres oft mit Unrecht vom Kaufe abhalten, sind auch der allgemein äusserst billige, stachlige, bunte Knurrhahn und der delikate Austernfisch, der aber einen hässlichen, zahnlückigen Kopf hat, weshalb dieser auch in der Seefischhandlung vorher abgeschnitten wird. Der Hering und die blaugestreifte Makrele sind untereinander ebenfalls Verwandte; die letztere ist geräuchert wie frisch ein vorzügliches Essen. Der volkstümlichste aller neu eingeführten Seefische ist der Schellfisch; der ihm verwandte Kabeljau liefert uns auch den Stock- und Klippfisch. Als Seelachs, Goldbarsch, Petermann, Seehecht, Tarbutt, Rochen, Adlerlachs, Seekarpfen, Blaufisch, Lachsbarsch, Sonnenfisch können wir ausserdem eine Reihe weniger bekannte Fische kaufen, deren vorzüglicher Geschmack und grosser Nährwert die Beachtung der Hausfrauen verdient.



Tafel 12.

Vortreffliche Seefische.

Original u. Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



geben. Auch hier läßt sich vorteilhaft statt Bouillon Schinken- oder Pökelbrühe verwenden. Sollte die Suppe durch langes Stehen zu dick werden, so wird sie mit etwas Bouillon verdünnt. Resteverwertung: Zu Hülsenfruchtsuppen.

Kartoffelsuppe, einfache, siehe Seite 74.

Kartoffelsuppe mit Kerbel. 5 Personen. Zutaten: 60 g (6 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 1 Eßlöffel gehackter Kerbel, 12 gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 2 Liter Brühe, 2 Eidotter. Kochzeit: 30 Minuten. Die Butter wird zerlassen, Petersilie, Kerbel und Mehl darin hellgelb geschwitzt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, die Kartoffeln dazugegeben und alles zu einer sämigen Suppe verkocht, die man kurz vor dem Anrichten mit den Dottern bindet.

Kartoffelsuppe, ungarische. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 1 Eßlöffel Kümmel, 2 Liter Brühe, 100 g (10 deka) Butter. Bereitungszeit: 1 Stunde. Die Kartoffeln werden geschält, in kleine Würfel geschnitten, in Salzwasser mit Kümmel weichgekocht, dann werden sie abgegossen, zerdrückt, mit der Fleischbrühe vermischt und dicklich eingekocht. Kurz vor dem Anrichten gibt man die Butter dazu.

Käsesuppe. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) geriebener Schweizerkäse, 125 g (1/8 Kilo) geriebenes Weißbrot, 40 g (4 deka) Butter, 1 1/2 Liter Brühe, 2 Eigelb. Die Fleischbrühe wird zum Kochen gebracht, das Weißbrot in Butter geröstet und mit dem Käse in die Suppe gegeben, einigemal damit aufgekocht, mit den Eidottern gebunden und mit etwas Maggi's Würze und Muskatnuß abgeschmeckt.

Kastaniensuppe, süße. 5 Personen. 500 g (1/2 Kilo) Kastanien, 2 Liter Milch, 90 g (9 deka) Zucker, 5 g feinen Zimt 2 Eßlöffel Orangenblütenwasser. Die Kastanien werden geschält, weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen, das Püree in die kochende Milch gegeben, Zucker, Zimt, das Orangenblütenwasser hinzugegeben und die Suppe unter öfterem Umrühren 1/4 Stunde damit verkocht. Als Einlage gibt man kleine Mandel-, Rahm- oder Schneeklößchen, sowie kleingebrochenen Zwieback.

Kaulbarschsuppe. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Kaulbarsch, 1 Zwiebel, 1 Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel, 2/10 Liter Sahne, 50 g (5 deka) Mehl, 60 g (6 deka) Butter, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie. Die Fische werden nach Vorschrift gereinigt und in 2 Liter Wasser mit etwas Salz, der Zwiebel und dem Wurzelwerk weichgekocht. Dann nimmt man die größeren Fischstücke heraus und streicht das übrige mit der Brühe durch ein Sieb. Das Mehl wird mit der Sahne verquirlt und mit der Butter in die zum Kochen gebrachte, durchgeschlagene Brühe gegeben, einigemal damit aufgekocht, die gehackte Petersilie und die kleingeschnittenen Fischstücke hineingetan und zu Tisch gegeben.

Kerbelsuppe. 10 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Kerbel und Sauerampfer, 200 g (20 deka) Butter, 90 g (9 deka) Mehl, 6 Eidotter, 2/10 Liter Sahne, 3 Liter Fleischbrühe. Kochzeit: 1/2 Stunde. Der verlesene und gewaschene Kerbel und Sauerampfer werden feingehackt und mit Mehl in Butter geschwitzt. Dann wird mit der kochenden Fleischbrühe aufgefüllt, gut glattgerührt und langsam gekocht. Die Suppe wird mit den mit Sahne verquirlten Dottern gebunden und geröstete Semmelwürfel dazugegeben.

Kindersuppe, Milchersatz. Zutaten: 15 g (1 1/2 deka) Weizenmehl, 15 g (1 1/2 deka) Malzmehl, 1/2 g doppelkohlensaures Kali, 30 g (3 deka) Wasser, 160 g (16 deka) Milch. Diese Suppe für Säuglinge, denen sie die Muttermilch ersetzen soll, stellt man in folgender Weise her: Das Weizenmehl wird mit dem Malzmehl und dem Kali vermengt und mit dem Wasser verquirlt. Dann fügt man die kalte Milch hinzu und bringt die Mischung unter stetem Umrühren beinahe bis zum Kochen; dann entfernt man die Suppe vom Feuer, rührt sie einige Minuten, erhitzt sie aufs neue, setzt sie wieder ab und erhitzt sie abermals. Dann läßt man das Ganze gut durchkochen und gibt es durch ein Sieb.

Kipfelsuppe. 5 Personen. Zutaten: 5 Kipfel, 40 g (4 deka) Mehl, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 2 Liter Brühe, 2 Eidotter, 1/10 Liter Milch. Kochzeit: 1/4 Stunde. Die Kipfel oder Wecken werden gerieben. Die Butter zerlassen und das Mehl sowie das Geriebene darin geröstet, mit der Fleischbrühe aufgefüllt, die Suppe gut verkocht und kurz vor dem Anrichten mit den in Milch oder Sahne verquirlten Eigelben gebunden.

Kirschensuppe. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Kirschen, 1 Stückchen Zimt, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1/2 Flasche Rotwein, 1/2 Liter Kirschensaft. Kochzeit: 20 Minuten. Die entkernten Kirschen werden mit den Zutaten und 3/4 Liter Wasser weichgekocht und durchgestrichen. Die Suppe wird mit gestoßenem Zwieback als Einlage zu Tisch gegeben.

Kirschensuppe von getrockneten Kirschen. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) getrocknete Kirschen, 160 g (16 deka) Zucker, 7 Zwiebäcke, etwas Zitronenschale, etwas ganzen Zimt, 1 Glas Rotwein, 2 Eigelb. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die im Mörser gestoßenen Kirschen werden mit 1 1/2 Liter Wasser, dem Wein, Zucker, Gewürz und den Zwiebäcken weichgekocht, die Suppe wird durchgeschlagen, nach Belieben gebunden und mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch gegeben. Bemerkung: Die Kirschen können auch mit etwas Hafergrütze und Wasser weichgekocht werden, worauf man sie durchschlägt und dann mit den Zutaten, wie oben angegeben, nochmals verkocht. Wein kann wegbleiben, wofür mit Zitronensaft abgeschmeckt wird.

Kirschensaftsuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 Liter Kirschsaft, 150 g (15 deka) Zucker, etwas ganzer Zimt, etwas Zitronenschale, 6 Zwiebäcke. Kochzeit: 20 Minuten. Der Kirschsaft wird mit dem Zucker, dem Gewürz, den zerbrochenen Zwiebäcken, 1 Liter Wasser gut durchgekocht und durchgeschlagen. Die Suppe wird mit Biskuits oder kleinen Makronen zu Tisch gegeben. Bemerkung: Beim Kochen kann man die Zwiebäcke weglassen und statt deren die Suppe mit 30 g (3 deka) eingequirltem Kartoffelmehl verdicken. Ist der Kirschsaft stark gesüßt, so wird weniger oder gar kein Zucker genommen.

Kloßwassersuppe (Knödel- oder Mehlnockenwasser). 5 Personen. Zutaten: 1 Ei, 40 g (4 deka) Mehl, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 30 g (3 deka) frische Butter. 2 Liter Kloßwasser werden zum Kochen gebracht, das Ei wird mit dem Mehl in etwas kaltem Wasser oder Milch verquirlt, in die kochende Brühe gegeben, gut damit verrührt und aufgekocht. Dann gibt man die gehackte Petersilie und die Butter dazu, würzt mit etwas Muskat und gibt die Suppe mit Semmelwürfeln zu Tisch.

Knoblauchsuppe. Zutaten: 80 g (8 deka) Fett, 2 Knoblauchzehen, 6 dünne Brotschnitten, 5 ganze Eier. Das Fett wird in einer Kasserolle heiß gemacht, die Knoblauchzehen darin braungeschwitzt, 1 1/2 Liter Wasser aufgefüllt und mehrmals aufgekocht. In die Suppenterrine gibt man die dünnen Brotschnitten, schlägt die Eier darüber und gießt die kochende Suppe, die man vorher gesalzen hat, darauf.

Knochensuppe oder einfache Bouillon. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Rindermarkknochen, etwas Suppengrün. Kochzeit: 2 Stunden (eventuell in der Kochkiste mit 1/2 Stunde ankochen). Die Knochen werden zerhauen und mit 2 1/2 Liter kaltem Wasser langsam zum Kochen gebracht, der sich bildende Schaum abgenommen, gesalzen und das sauber zurechtgemachte und gewaschene Suppengrün dazugegeben, worauf man die Brühe langsam weiterkochen läßt. Nach der angegebenen Zeit wird sie durch ein feines Sieb, in das man ein wenig Muskat gerieben hat, getrieben und abgeschmeckt, wobei man zweckmäßig etwas Maggi's Würze hinzufügt. Bemerkung: Zum Bouillonkochen kann man mit Ausnahme von Wildknochen auch andere Knochen und Fleischabfälle verwenden. Niemals aber dürfen Speckabfälle oder Knochen von rohem oder gekochtem Schinken in einer Bouillon gekocht werden. Die Knochen werden, nachdem die erste Bouillon durchgegossen ist, nochmals mit dem gleichen Quantum Wasser aufge-

setzt und neben anderem Essen 4 bis 5 Stunden mitgekocht. Die so gewonnene Brühe, die Nachbouillon, verwendet man für Suppen, Saucen und Gemüse.

Kohlsuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 Kopf Weißkohl, 2 Zwiebeln, 2 Liter Brühe, 1/4 Liter Hafergrütze. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Die Hafergrütze wird in Wasser dick ausgequollen und durch ein Sieb gestrichen. Der Kohl wird in mehrere Teile geschnitten, der Strunk entfernt und gewaschen, dann wird er gebrüht, ausgedrückt und mit den Zwiebeln feingehackt. Die Brühe wird zum Kochen gebracht, der Kohl und die durchgestrichene Grütze hinzugegeben und alles 1 1/2 Stunden gekocht. Die Suppe wird mit würflig geschnittenem, fettem Rind- oder Pökelfleisch als Einlage zu Tisch gegeben. Für diese Suppe hebt man Speckschwarten auf, die darin ausgekocht vortrefflichen Geschmack geben.

Kohlsuppe, russische oder Stschi. 10 Personen. Zutaten: 1 Kilo fettes Rindfleisch, 2 Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, 2 Lorbeerblätter, 10 Gewürzkörner, 1 kleiner Weißkohlkopf, 50 g (5 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 Eßlöffel gehackter Dill. Das in Würfel geschnittene Rindfleisch wird mit 3 Liter Wasser, etwas Salz, dem Wurzelwerk, den Zwiebeln und dem Gewürz weichgekocht. Die Brühe wird durchgetrieben und der in kleine Stücke zerschnittene Weißkohlkopf darin weichgekocht, die Suppe mit einer braunen Mehlschwitze verdickt, Petersilie, Dill und das Rindfleisch hineingegeben und mit etwas Pfeffer gewürzt.

Kohlsuppe von Weißkohl. 5 Personen. Zutaten: 1 Kopf Weißkohl, 1 Zwiebel, 1/2 Löffel Kümmel, 1/4 Liter Hafergrütze, 2 1/2 Liter Hammelfleischbrühe. Kochzeit: 2 Stunden. Der zurechtgemachte Kohl wird auf dem Krauthobel feingeschnitten, gebrüht, mit der kleingeschnittenen Zwiebel, dem Kümmel, der Hafergrütze in die kochende Brühe getan und darin weichgekocht. Man schmeckt die Suppe mit Maggi's Würze ab.

Kohlnockensuppe. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Kopf Wirsingkohl, 3 Eigelb, 80 g (8 deka) Salz, der Schnee von 3 Eiweiß, 2 Liter Brühe. Kochzeit: 1/2 Stunde. Der zurechtgemachte Wirsingkohl wird gewaschen, gebrüht, abgegossen, mit etwas Brühe weichgedünstet und dann durch ein feines Sieb gestrichen; das Mehl, die Dotter, Salz und Muskat hinzugegeben, gut damit verrührt, der Schnee der 3 Eiweiß darunter gemischt und diese Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Form gegeben und im Ofen gebacken. Ist sie erkaltet, so wird sie in schräge Vierecke geschnitten und mit heißer Fleischbrühe zu Tisch gegeben.

Kohlrabisuppe. 5 Personen. Zutaten: 10 Stück junge Kohlrabi, 40 g (4 deka) Mehl, 60 g (6 deka) Butter, 1 1/2 Liter Brühe, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie. Kochzeit: 3/4 Stunden. Die geschälten, in Scheibchen geschnittenen Kohlrabi werden mit den Herzblättern in kochendem Wasser gebrüht, die Butter in einer Kasserolle zerlassen, das Mehl darin angeschwitzt, mit der Fleischbrühe aufgefüllt, aufgekocht, die blanchierten Kohlrabi hineingegeben und weichgekocht. Man würzt die Suppe mit etwas Muskat und tut Petersilie hinein.

Königinsuppe, siehe Kaiserinsuppe.

Kranken- und Kindersuppen, s. S. 218.

Krautsuppe mit Rauchfleisch. 5 Personen. Zutaten: 2 Zwiebeln, 60 g (6 deka) Butter, 1 Kilo geräuchertes Schweinefleisch, 2 Liter Fleischbrühe, 1 kleiner Krautkopf, etwas Suppengrün. Kochzeit: 2 Stunden. Die feingehackten Zwiebeln werden in Butter braungeschwitzt, das Fleisch und die Fleischbrühe dazugegeben und 1 Stunde gekocht. Inzwischen schneidet man das Kraut und das Suppengrün nudelartig fein, tut es zu dem kochenden Fleisch und läßt alles zusammen weichkochen, worauf man die Suppe mit dem kleingeschnittenen Fleisch zu Tisch gibt.

Kräutersuppe. 5 Personen. Zutaten: Sauerampfer, Kerbel, Spinat, Petersiliengrünes, 1 Zwiebel, 100 g (10 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, 2 Liter Fleischbrühe, 3 Eigelb. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die gut verlesenen Kräuter werden mit der Zwiebel feingehackt, daß es ungefähr eine Untertasse voll davon gibt. Die Butter wird zerlassen, die Kräuter darin geschwitzt.

das Mehl hinzugegeben, mit der Fleischbrühe aufgefüllt, die Suppe glatt gerührt und gut verkocht. Dann wird sie mit den mit etwas Milch verquirlten Dottern gebunden und mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch gegeben.

Kräutersuppe. 5 Personen. Zutaten: Spinat, Sauerampfer, Portulak, Kopfsalat, Petersilie, Kerbel, ein wenig Basilikum, Estragon, Pimpinelle, Schnittlauch, 40 g (4 deka) Mehl, 100 g (10 deka) Butter, 2 Eigelb, 1½ Liter Brühe. Kochzeit: ½ Stunde. Eine reichliche Handvoll sämtlicher Kräuter werden verlesen, gewaschen, feingehackt und mit dem Mehl in Butter eine kurze Zeit geschwitzt, dann wird die Schwitze mit ½ Liter Brühe verkocht, mit den Eidottern gebunden und über geröstete Semmelscheiben oder Eiergelee angerichtet.

Kräutersuppe von Frühlingskräutern. 5 Personen. Zutaten: Erdbeerblätter, wilder Sauerampfer, ganz junge Brennesseln, Gänseblümchen, Schafgarbe, Gundermann, Frauenmäntelchen, 3 Eigelb, 1½ Liter Brühe. 2 Handvoll von den Kräutern werden gewaschen, feingehackt und in 1½ Liter Brühe aufgekocht; dann wird die Suppe mit den in etwas Milch zerquirlten Eidottern gebunden.

Krebsbutter, siehe Seite 58.

Krebssuppe. 10 Personen. Zutaten: 30 Krebse, 3½ Liter Fleischbrühe, 125 g (⅛ Kilo) Butter, 100 g (10 deka) Mehl, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Sträußchen Dill, etwas Suppengrün, 1 Zwiebel, ½ Teelöffel Kümmel, 4 Eidotter, ½ Tasse heiße Sahne. Kochzeit: ½ Stunde. Die Krebse werden gereinigt, in springend kochendes Wasser mit Salz gegeben und 10 Minuten gekocht; dann gießt man sie auf einen Durchschlag, läßt sie erkalten und bricht sie aus. Die Scheren, die Schwänze und die Nasen (letztere gefüllt) werden zur Einlage der Suppe gebraucht. Will man jedoch die Nasen nicht füllen, um sie als Einlage oder zu anderen Gerichten zu geben, so verwendet man sie wie die übrigen Schalen zur Suppe. Die Schalen werden im Ofen leicht übertrocknet und im Mörser gestoßen oder gewiegt. Zwiebel und ein wenig Suppengrün, überwiegend Mohrrüben, werden in feine Scheiben geschnitten. Die Krebsleiber hebt man auf. Die Butter wird in der Suppenkasserolle zerlassen und das Suppengrün und die Zwiebel leicht darin geschwitzt. Nun gibt man die gestoßenen Schalen dazu und röstet sie langsam ¼ Stunde mit der Butter, die aber nicht braun werden darf. Sie muß allmählich die Krebsfarbe annehmen; hat sie diese erreicht, so wird das Mehl hinzugefügt, leicht angeschwitzt und dann mit der kochenden hellen Fleischbrühe aufgefüllt. Die Suppe wird mit einem Schneebesen glattgeschlagen und aufgekocht, was unter stetem Umrühren geschehen muß, damit sie nicht ansetzt oder anbrennt. Nun fügt man die Krebsleiber, Petersilie, Dill und Kümmel dazu und läßt die Suppe langsam ½ Stunde beiseite kochen. Die Dotter werden mit der Sahne verquirlt, die Suppe, nachdem sie genügend ausgekocht ist, damit gebunden und dann sofort durch ein feines Sieb gegossen. Sie darf, wenn sie gebunden und durchgeschlagen ist, nicht mehr kochen und muß daher im Wasserbad (bain-marie) bis zum Anrichten warmgehalten werden. Sie wird mit einigen Tropfen Maggi's Würze und Salz und ein wenig Paprika gut abgeschmeckt. Als Einlage gibt man, aber erst beim Anrichten, die Krebsscheren und die ausgebrochenen Krebsschwänze hinein, außerdem kann man nach Belieben noch die gefüllten Krebsnasen, ganz oder der Länge nach halbiert, kleine Blumenkohlröschen, kleine Spargelstückchen, grüne Erbsen, kleine Morcheln, Klößchen oder gekochten Reis hineingeben.

Krebssuppe mit Gerstenschleim. 5 Personen. Zutaten: 15 bis 20 Krebse, Krebsbutter (nach Seite 58), 125 g (⅛ Kilo) grobe Gerste (Graupen), 50 g (5 deka) Butter, 2 Löffel Mehl, 2 bis 3 Eßlöffel süßen Rahm, 2 Eidotter, Wurzelwerk. Man setzt die Gerste mit der Butter zu, läßt sie 10 Minuten langsam rösten, ohne ihr jedoch Farbe zu geben, gibt das Mehl dazu und rührt es mit kaltem Wasser glatt, gibt auch das Wurzelwerk hinein und läßt nun alles langsam 3 bis 4 Stunden kochen. Die Brühe wird durch ein feines Sieb gegossen

und mit der Krebsbutter und dem süßen Rahm gebunden. Zuletzt kommen die Krebsschwänze in die Suppe. Bemerkung: Man kann auch nach Belieben Weißbrotklößchen dazugeben.

Krebssuppe, siehe Seite 81.

Krebssuppe, einfache. 5 Personen. Zutaten: 10 Krebse, 70 g (7 deka) Butter, 100 g (10 deka) Reis, 60 g (6 deka) Mehl. Kochzeit: 1 1/4 Stunden. Die Krebse werden mit Kümmel gesotten, Scheren und Schwänze ausgelöst, die Galle aus dem Leibe herausgemacht und dieser mit allen Schalen gestoßen und in 40 g (4 deka) Butter gedünstet, mit 1 1/2 Liter Wasser aufgefüllt und ausgekocht. Daneben wird der Reis mit einem Stückchen Butter ausgequollen und von dem Rest der Butter und dem Mehl Mehlschwitze bereitet. Dann seiht man den Schalensud durch, brennt ihn ein und gibt Reis und das Krebsfleisch dazu.

Kümmelsuppe. 5 Personen. Zutaten. 250 g (1/4 Kilo) altbackenes Schwarzbrot, 1 Eßlöffel Kümmel, 50 g (5 deka) Butter, 2 Dotter. Kochzeit: 30 Minuten. Das in kleine Stücke geschnittene Brot wird mit 1/2 Liter Wasser und dem Kümmel weichgekocht, die Suppe durch ein Sieb gestrichen, die frische Butter hinzugefügt und mit den Eidottern gebunden, die aber durch 1/4 Liter süße Milch ersetzt werden können.

Kürbissuppe. 5 Personen: Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Kürbisstücke, 50 g (5 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, etwas Wurzelwerk, etwas Petersilie, 1 Eßlöffel Kümmel, 2 Liter Fleischbrühe. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man schwitzt das Mehl, das Wurzelwerk und die Petersilie in Butter hellbraun, füllt mit der Fleischbrühe auf, gibt den Kürbis und den Kümmel hinein und läßt die Suppe gut kochen. Dann schlägt man sie durch, schmeckt mit etwas Maggi's Würze ab und gibt sie mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch.

Kuttelfleckfuppe (Kaldaunen- oder Fleckfuppe). 5 Personen. Zutaten: 300 g (30 deka) Kuttelflecke, 80 g (8 deka) Mehl, 60 g (6 deka) Butter, 1 Prise Pfeffer, 1 1/2 Liter Brühe. Vorkochzeit: 2 Stunden. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Flecke werden 1/2 Tag mit öfter gewechseltem Wasser gewässert, danach in Salzwasser weichgekocht, abgegossen und in feine Nudeln geschnitten. Während dessen hat man aus Butter und Mehl Einbrenne gemacht und mit der Brühe abgelöscht; man gibt die Kutteln hinein und schmeckt auf Salz und Pfeffer ab. Bemerkung: Wer es liebt, kann in Butter geschmorte Zwiebel oder ein ganz kleines bißchen Knoblauch dazugeben. (Kochkiste: Kutteln 25 Minuten ankochen.)

Lauchsuppe. 5 Personen. Zutaten: 8 Poreezwiebeln, 80 g (8 deka) Butter, 2 Mundbrote, 2 Liter Fleischbrühe. Kochzeit: 1 Stunde. Die geputzten Zwiebeln werden gebrüht und wenn sie gut abgetropft sind, in dünne Scheiben geschnitten, in Butter weich geschwitzt, die in Scheiben geschnittenen Mundbrote dazugegeben und das Ganze mit der Fleischbrühe gut verkocht. Die Suppe wird durchgestrichen und mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch gegeben.

Lebersuppe. 10 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) beliebige Leber, 60 g (6 deka) fetten Speck, 3 Schalotten, 70 g (7 deka) Butter, etwas Wurzelwerk, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 3 Liter Fleischbrühe. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Leber wird mit dem Speck und den Schalotten fein gewiegt, in der Butter unter öfterem Umrühren gut durchgeschwitzt, mit der Fleischbrühe aufgefüllt, das Wurzelwerk und die Petersilie hinzugetan und gut verkocht. Die Suppe wird durchgeschlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt und mit gerösteten Semmelwürfeln gereicht.

Linsensuppe. 5 Personen. Zutaten: 3/4 Liter Linsen, 60 g (6 deka) Butter, etwas Wurzelwerk, 2 Liter Brühe. Die Linsen sind abends vorher einzuweichen. Sie werden dann mit wenig Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen, das Wurzelwerk wird klein geschnitten, in Butter angeröstet und mit der Brühe 1 Stunde langsam verkocht. Dann seiht man die Brühe durch, gibt den Linsenbrei dazu, läßt aufkochen, würzt mit Pfeffer und Salz und gibt die Suppe mit gerösteten Semmel-

würfeln zu Tisch. Bemerkung: Als Einlage gibt man gern gebratenes Wildfleisch, kleine Leberknödel oder Bratwurstscheibchen. Im Osten (Posen und Polen) sind mitgekochte Backpflaumen dazu beliebt oder auch feingeschnittene Wiener Würstchen. (Kochkiste: 10 Minuten vorkochen).

Linsensuppe, einfache. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Linsen. Sie werden in 2 Liter Wasser weichgekocht und fett eingebrannt und gepfeffert.

Madeirasuppe. 5 Personen. Zutaten: 60 g (6 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 2 1/4 Liter braune Bouillon, 1 Zwiebel, Suppengrün, 2 Lorbeerblätter, 10 Gewürzkörner, 1 Glas Rotwein, 1 Glas Madeira. Kochzeit: 1 Stunde. Die Butter wird in der Suppenkasserolle gebräunt, die kleingeschnittenen Zwiebeln und das Suppengrün darin geröstet, das Mehl hinzugegeben, braungeröstet und mit der Bouillon aufgefüllt. Die so hergestellte Grundsuppe wird mit dem Rotwein und dem Gewürz gut verkocht, durchgeschlagen, danach abgeschmeckt und kurz vor dem Anrichten der Madeira hinzugegeben. Die fertige Suppe darf aber nicht mehr kochen, weil der Madeira sein Aroma verlieren würde. Bemerkungen: Empfehlenswert ist auch hier der Zusatz von einigen, namentlich rohen Schinkenabfällen, Thymian und einigen Tomaten. Als Einlage könnten einige kleinwürfelig geschnittene gekochte oder gebratene Fleischreste verwendet werden, ebenso Champignons. Reste eignen sich zu braunen Saucen, namentlich Ragoutsaucen und zum Dämpfen und Schmoren von allerlei Fleischgerichten wie Koteletten, Rostbraten, Schmorbraten usw.

Maggi's Suppenwürfelsuppe, siehe Seite 75.

Makkaronisuppe, einfache. Sie wird ganz genau wie die Nudelsuppe bereitet; nur fügt man noch einige Tomaten und eine Prise Pfeffer bei. Die Makkaroni sind vorher zu überbrühen.

Makkaronisuppe, italienische. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) derbes Rindfleisch oder 750 g (3/4 Kilo) Knochen, einige Pfefferkörner, 1 Zehe Knoblauch, etwas spanischer Pfeffer, 3 Tomaten, 3 weiße Zwiebeln, 125 g (1/8 Kilo) Makkaroni, 60 g (6 deka) geriebener Parmesankäse. Kochzeit: 2 1/2 Stunden. Das Fleisch setzt man in kaltem Wasser aufs Feuer und kocht es unter öfterem Abschäumen mit der zerschnittenen Zwiebel, Salz, Pfefferkörnern, Knoblauch, Pfeffer, Tomaten langsam weich. Inzwischen brüht man die Makkaroni mit etwas kochendem Wasser ab, kocht sie dann in Salzwasser weich, läßt die Brühe auf einem Durchschlag ablaufen, zerschneidet die Makkaroni und schichtet sie mit dem Käse in die Suppenterrine. Das weichgekochte Rindfleisch zerschneidet man in kleine Würfel, gibt es zu den Makkaroni und seiht die Brühe durch ein Haarsieb darüber.

Mandelsuppe. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) süße Mandeln, 2 Liter Milch, etwas Zucker, 3 Eidotter. Die geschälten und geriebenen Mandeln werden mit der Milch und Zucker nach Geschmack zum Kochen gebracht, durchgeschlagen und mit den gut zerquirlten Eidottern gebunden. Die Suppe wird mit Makronen oder Schneeklößchen gereicht.

Marillensuppe, siehe Aprikosensuppe.

Mehlsuppe. 5 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) Roggen- oder Weizenmehl, Salz, 80 g (8 deka) Butter. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man quirlt das in 1/4 Liter Wasser vorher glattgerührte Mehl in 1 1/2 Liter kochendes Wasser, fügt Salz und Butter hinzu und läßt es kochen.

Milchsuppe mit Eiercreme. 5 Personen. Zutaten: 1/4 Liter Sahne, etwas Vanille, 130 g (13 deka) Zucker, 4 frische Eier, 1 1/2 Liter Milch, 3 Eigelb. Die Sahne wird mit der Vanille und 30 g (3 deka) Zucker aufgekocht, kaltgestellt, mit den ganzen Eiern gut vermischt, durchgetrieben und in eine mit Butter ausgestrichene kleine Form gefüllt. Dieses Eiergelee wird in ein Gefäß mit heißem Wasser gestellt, zugedeckt und so lange auf dem Ofen stehen gelassen, bis es erstarrt ist. Die Milch wird mit etwas Vanille und dem Rest des Zuckers aufgekocht, mit den Dottern gebunden und die in

kleine zierliche Stücke geschnittene Eiercreme hineingelegt.

Milchsuppe mit Eiweißklößchen, siehe Seite 76.

Mohrrübensuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 Zwiebel, 100 g (10 deka) rohen Schinken, 10 Mohrrüben, 50 g (5 deka) Butter, 2 Liter Brühe. Kochzeit: 3/4 Stunden. In einer Suppenkasserolle wird die Butter zerlassen, die in Scheibchen geschnittene Zwiebel, der auch in Würfel geschnittene Schinken und die geriebenen Mohrrüben oder Karotten darin angeschwitzt, mit der Brühe aufgefüllt, verkocht und durchgeschlagen. Die Suppe wird mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und mit gerösteten Semmelscheiben zu Tisch gegeben.

Morchelsuppe. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, 1 Teller voll gereinigte in Scheiben geschnittene, frische oder getrocknete und gebrühte Morcheln, 2 Eidotter. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Morcheln (siehe Tafel 18) werden in der zerlassenen Butter gedünstet, mit 2 Liter kräftiger Brühe aufgefüllt und darin weichgekocht. Die Suppe wird mit den in etwas Sahne oder Milch zerquirlten Eidottern gebunden, nach Geschmack etwas gehackte Petersilie oder Schnittlauch hinzugegeben und über geröstete Semmelschnitten angerichtet.

Muschelsuppe. 10 Personen. Zutaten: 60 Muscheln, 500 g (1/2 Kilo) Kalbfleisch, 250 g (1/4 Kilo) mageren, rohen Schinken, 80 g (8 deka) Butter, 2 Mundbrötchen. Die Muscheln werden gereinigt, gargemacht, aus den Schalen gebrochen, die Bärte entfernt und die Brühe durch ein Sieb gegeben. Kalbfleisch und Schinken werden kleinwürfelig geschnitten und mit den geschälten und in Würfel geschnittenen Mundbrötchen in Butter angeschwitzt, mit 3 Liter Brühe und dem Muschelsud aufgefüllt und so lange gekocht, bis das Fleisch weich ist. Nun streicht man die Brühe durch ein Sieb, legt die ausgebrochenen Muscheln hinein und richtet die Suppe an.

Nierensuppe. 5 Personen. Zutaten: 2 gebratene Kalbsnieren, etwas Petersilie, 4 Schalotten, 100 g (10 deka) Butter, 1 Eigelb, 50 g (5 deka) Mehl. Kochzeit: 1/2 Stunde. Nieren, Schalotten und Petersilie werden fein gehackt, das Mehl in Butter geröstet, das Gehackte dazugegeben, mit 2 Liter Brühe aufgefüllt und gut verkocht. Man bindet die Suppe mit dem Eidotter und gibt geröstete Semmelwürfel dazu.

Nudelsuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, Mehl, 2 Liter Brühe. Kochzeit: 1/4 Stunde. Ein fester Nudelteig wird aus einem Ei und einem Eigelb, Mehl und Salz gemacht, den man, dünn ausgerollt, zu Nudeln zerschneidet und, sobald sie trocken genug sind, in 2 Liter siedende Brühe gibt; man streut sie mit der einen Hand hinein, während man mit der anderen mit einem Kochlöffel andauernd umrührt, damit sie sich nicht zusammenballen. Die fertige Suppe wird mit etwas Muskat und Maggi's Würze abgeschmeckt. Bemerkung: Nudelwassersuppe wird ebenso, nur ohne Brühe gekocht, mit Maggi's Würze oder Bouillonwürfeln gewürzt und mit heller Einbrenne leicht gebunden. Hausmachernudeln können durch die käuflichen ersetzt werden.

Obstsuppe, siehe Seite 77.

Ochsenschwanzsuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 Ochsenschwanz (eventuell auch 2), 50 g (5 deka) magerer Schinken oder Schinkenabfälle, 1 Zwiebel, Suppengrün, 30 g (3 deka) Mehl, 50 g (5 deka) Butter, Salz, Pfeffer, Gewürzkörner, 2 Glas Rotwein, 2 Liter Brühe. Kochzeit: 2 Stunden. (Kochkiste: 1/2 Stunde ankochen.) Der gewaschene Ochsenschwanz wird in 2 bis 3 cm lange Stücke zerteilt und in Salzwasser 1/4 Stunde überkocht, danach in kaltem Wasser abgekühlt. Die Hälfte der Butter macht man in einer Kasserolle heiß und brät darin die Schwanzstücke mit Gewürzen, Salz, dem gehackten Schinken, Zwiebel und Suppengrün an, füllt mit 1 1/2 Liter Wasser auf und dämpft sie weich, nimmt sie heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie und läßt die Brühe mit den Zutaten, dem in Butter braungerösteten Mehl und 1 Teil des Weines nochmals 1 Stunde kochen, wobei man den Schaum fleißig abnimmt. Dann seiht man die Suppe wieder durch und schmeckt sie mit

etwas Zucker, dem übrigen Wein und Kayennepfeffer nach Geschmack ab. Sie wird über dem zerschnittenen Suppengrün und den geputzten Schwanzstücken angerichtet. Bemerkung: Man kann die Suppe auf billige Weise verlängern, wenn man statt eines zweiten Schweifes 1/4 Kilo kleingeschlagene Hesse (Haxe) dazu nimmt.

Paradeissuppe, siehe Tomatensuppe.

Portulaksuppe. 5 Personen. Zutaten: Etwas Portulak, eine beliebige Schleimsuppe. Der Portulak wird von den Stengeln abgestreift, gewaschen, abgebrüht und in die fertige Suppe eingelegt. Auch gibt man ihn neben anderen Einlagen in klare, kräftige Bouillon.

Prünellensuppe für Kranke. Zutaten: 1/2 Tasse Hafergrütze, 250 g (1/4 Kilo) Prünellen, 30 g (3 deka) Zucker, 1 Stückchen Zimt, 1/2 Zitrone, 2 Eigelb, 1 Glas Weißwein. Die Hafergrütze wird in 1 1/4 Liter Wasser weichgekocht, durchgeschlagen und mit den Prünellen, Zucker, Zimt, einer Prise Salz und etwas abgeschälter Zitronenschale so lange gekocht, bis die Prünellen weich sind. Die Suppe wird mit den mit Weißwein verquirlten Eidottern gebunden.

Rebhühnersuppe. 10 Personen. Zutaten: 3 alte Rebhühner, 3 Liter Fleischbrühe, 1 Mundbrot. Von den gebratenen, erkalteten Rebhühnern wird das Brustfleisch abgeschnitten; das übrige Fleisch und die Knochen werden im Mörser gestoßen, mit der Fleischbrühe und dem in Scheiben geschnittenen, hellbraungerösteten Mundbrot 2 Stunden langsam ausgekocht, die Brühe durch ein Sieb gestrichen und mit dem würfelig geschnittenen Brustfleisch und gerösteten, rund ausgestochenen Semmelcroutons zu Tisch gegeben. Bemerkung: Vermischt man von 1 Liter Linsen den Brei mit dieser Suppe, gibt geschwitzte Zwiebeln und Wurzelwerk dazu, würzt mit Salz und Pfeffer, so erhält man die beliebte Jägersuppe.

Rehfleischsuppe. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) gebratenes Rehfleisch, 80 g (8 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 1/2 Liter Fleischbrühe. Kochzeit: 30 Minuten. Das Rehfleisch (Reste) wird durch die Fleischmaschine gedreht; in der Butter wird die gehackte Zwiebel, die Petersilie und das Mehl hellgelb geschwitzt, mit Brühe aufgefüllt, das zerkleinerte Fleisch hinzugegeben und gut damit verkocht. Dann wird die Suppe durchgetrieben und mit etwas Maggi's Würze abgeschmeckt. Sie wird mit gekochten Makkaroni, Nudeln oder kleinen Knödeln als Einlage zu Tisch gegeben.

Reissuppe. 5 Personen. Zutaten: 140 g (14 deka) Reis, 1 1/2 Liter Brühe. Kochzeit: 1/2 Stunde. Der gebrühte Reis wird in der Brühe langsam weichgekocht und die fertige Suppe mit etwas Maggi's Würze abgeschmeckt. Bemerkung: Nach Belieben kann man beim Anrichten etwas geriebenen Käse in die Suppe geben oder extra dazu reichen.

Reissuppe, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 2 Liter Bouillon, 100 g (10 deka) Reis, 40 g (4 deka) Butter, 1 Zwiebel, 1 Nelke. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Butter wird in einem passenden Suppentopf zerlassen, der Reis hineingetan und etwas geschwitzt, er muß jedoch weiß bleiben. Nun füllt man die kochende, gut geseihte Bouillon auf, spickt die Zwiebel mit den Nelken und läßt sie mitkochen; man entfernt die Zwiebel, wenn der Reis völlig weich ist; doch gebe man wohl acht, daß er nicht zu sehr verkocht. Die Suppe wird mit etwas Muskat und Salz gewürzt und zu Tisch gegeben. Bemerkung: Die Suppe kann mit in Sahne verquirlten Eidottern gebunden werden, desgleichen kann sie, nachdem sie fertig ist, mit dem Reis durch ein Sieb gestrichen werden; man hätte dann eine Reisschleimsuppe. Zum Auffüllen der Suppe eignet sich außer Bouillon auch sehr gut Spargelwasser. Reste werden in gebundenen weißen Suppen mit verkocht.

Reissuppe, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Reis, 3 1/2 Liter Fleischbrühe, 20 gedünstete Champignons, 10 gekochte Blumenkohlröschen, 10 gekochte Spargelköpfe, 3 Eidotter. Kochzeit: 1/2 Stunde. Der abgebrühte Reis wird in der Fleischbrühe weichgekocht, die Suppe mit den Dottern gebunden und die Champignons,

Blumenkohlröschen und Spargelköpfe als Einlage hinzugegeben.

Reissuppe, italienische (Minestra). 10 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) mageren Speck, 1 Zehe Knoblauch, 3 kleine Kohlköpfe, 50 g (5 deka) Reis, 2½ Liter Fleischbrühe, 125 g (⅛ Kilo) Parmesankäse. Kochzeit: 2 Stunden. Den Boden einer Suppenkasserolle reibt man mit der zerdrückten Knoblauchzehe ein, gibt den in kleine Streifchen zerschnittenen Speck hinein und läßt ihn auf dem Feuer anschwitzen. Der Kohl wird in 4 Teile geschnitten, die Strünke entfernt, die geschnittenen Stücke zu dem Speck hineingegeben und mit wenig Wasser weichgedünstet. Sie dürfen jedoch ihre Form nicht verlieren. Dann gibt man den Reis hinzu, füllt mit der Fleischbrühe auf und läßt ihn weichkochen. Die Suppe wird mit dem geriebenen Parmesankäse gereicht.

Reissuppe mit Tomaten. 10 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) Butter, 250 g (¼ Kilo) Tomaten, 1 Zwiebel, 200 g (20 deka) Reis, 2½ Liter Fleischbrühe, 50 g (5 deka) geriebener Parmesankäse. Kochzeit: ½ Stunde. Die Butter wird in der Suppenkasserolle zerlassen, die in Scheiben geschnittene Zwiebel dazugegeben, angeschwitzt, der Reis hinzugefügt, mit der Fleischbrühe aufgefüllt, aufgekocht, die in kleine Stücke zerschnittenen Tomaten hinzugegeben und so lange gekocht, bis der Reis weich ist. Kurz vor dem Anrichten fügt man den Käse hinzu. Bemerkung: Man kann auch die Tomaten mit der Butter und kleingeschnittener Zwiebel extra garmachen und durchrühren und das Mus mit der Suppe nur einmal aufkochen lassen.

Reismehlsuppe. 5 Personen. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Reismehl, 1¾ Liter Fleischbrühe, ½ Tasse süße Sahne. Kochzeit: 15 Minuten. 1½ Liter Fleischbrühe werden aufgekocht und das in ¼ Liter kalter Fleischbrühe verrührte Reismehl damit verkocht. Dann fügt man die Sahne hinzu und schmeckt mit etwas Salz und Muskat ab.

Reismehlsuppe mit Milch. 5 Personen. Zutaten: 60 g (6 deka) Reismehl, 2 Liter Milch, 60 g (6 deka) Zitronen- oder Vanillezucker, 50 g (5 deka) Zucker, 30 g (3 deka) Butter. Kochzeit: 20 bis 30 Minuten. Das Mehl wird mit ½ Liter kalter Milch angerührt und mit dem Gewürzzucker in die übrige Milch, die inzwischen zum Kochen gebracht wurde, gegeben. Man läßt das Mehl gut auskochen, fügt die Butter und den Zucker hinzu und schmeckt die Suppe gut ab. Bemerkung: Sie kann nach Belieben gebunden oder nur in Wasser gekocht werden. Genau so werden Suppen von Mais-, Hafer- und anderen Mehlpräparaten bereitet.

Reisschleim (Creme de riz). 5 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Reis, 100 g (10 deka) Butter, 1½ Liter Fleischbrühe, 3 Eigelb, ⅛ Liter süße Sahne. Kochzeit: ¾ Stunden. Der Reis wird in 60 g (6 deka) Butter leicht angeschwitzt, mit der Fleischbrühe weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, aufgekocht und der Schleim mit den Dottern gebunden. Die Suppe wird mit etwas frischer Butter und der Sahne zu Tisch gegeben.

Reisschleimsuppe. 5 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) Reis, 20 g (2 deka) frische Butter, 1 Eigelb. Kochzeit: ¾ Stunden. Der Reis wird mit 1½ Liter Fleischbrühe und der Butter langsam weichgekocht. Dann wird die Suppe durchgestrichen und mit dem Eigelb gebunden.

Reizkersuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Reizker, 80 g (8 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl. Die zurechtgemachten, zerschnittenen Pilze (siehe Tafel 16) werden mit kaltem Wasser und etwas Salz und Kümmel weichgekocht. Die Brühe muß völlig orangegelb aussehen. Dann gießt man sie durch, verdickt sie mit einer gelben Mehlschwitze und kocht sie gut durch. Als Einlage nimmt man kleine Reizker und geröstete Semmelwürfel.

Rhabarbersuppe, süße. 5 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Rhabarber, etwas Zitronenschale, 60 g (6 deka) geriebene Semmel, 150 g (15 deka) Zucker, 1 Glas Weißwein, 2 Eigelb. Kochzeit: ¾ Stunden. Der kleingeschnittene Rhabarber wird mit der geriebenen Semmel, der Zitronenschale und dem Zucker in 1½ Liter

Wasser weichgekocht, die Suppe durchgestrichen, der Wein hinzugefügt und mit den Dottern gebunden. Bemerkung: Das Eigelb kann auch wegbleiben.

Rindfleischbouillon, siehe Seite 68.

Rindshirnsuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 Rindshirn, 80 g (8 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1½ Liter Brühe. Kochzeit: ½ Stunde. Die Butter wird zerlassen, die Zwiebeln und das Mehl darin hellgelb geschwitzt, das abgehäutete, gewaschene und durch ein Sieb gestrichene Rindshirn dazugegeben und mit der Brühe gut verkocht. Dann seiht man die Suppe durch, salzt und pfeffert sie und gibt sie mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch.

Rosenkohlsuppe. 5 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Rosenkohl, 60 g (6 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, 2 Liter Brühe, 2 Eigelb, 1 Tasse süße Sahne. Kochzeit: ½ Stunde. Der zurechtgemachte Rosenkohl wird vorsichtig blanchiert, daß die Röschen zwar weich werden, aber ganz bleiben. Das Mehl wird in Butter geschwitzt, mit der Fleischbrühe verkocht, die Suppe mit Salz und Muskat abgeschmeckt, mit den Dottern gebunden und der Rosenkohl als Einlage hinzugegeben.

Rotweinsuppe, siehe Seite 77.

Rübensuppe, bayrische. 5 Personen. 750 g (¾ Kilo) bayrische Rüben, 60 g (6 deka) Butter, 50 g (5 deka) Zucker, 120 g (12 deka) rohe Schinkenabfälle, einige Suppenwurzeln, 2 Liter Brühe, 2 Semmeln. Kochzeit: 1½ Stunden. In der Butter läßt man den Zucker bräunen, worauf man die geputzten, gewaschenen Rüben, die Schinkenabfälle, das kleingeschnittene Wurzelwerk und die Semmelschnitten dazugibt und das Ganze mit 2 Liter Brühe so lange kocht, bis die Rüben weich sind. Dann wird die Suppe durchgeschlagen und mit gerösteten Semmelscheiben gereicht.

Sagosuppe. 5 Personen. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Sago, 6 Maggi's Bouillonwürfel. Man stellt den Sago mit kaltem Wasser auf das Feuer, läßt ihn unter fortwährendem Umrühren aufkochen und gießt ihn ab. In 1½ Liter kochendem Wasser werden die Bouillonwürfel aufgelöst, der Sago hineingegeben und darin weichgekocht. Bemerkung: Man kann den Sago auch mit abgefüllter Fleischbrühe aufquellen lassen und zuletzt mit der erforderlichen Suppenmenge noch auffüllen.

Sagosuppe, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 3 Liter Fleischbrühe, 200 g (20 deka) Sago, 2 Eigelb, ⅛ Liter süße Sahne, 30 g (3 deka) Butter. Kochzeit: ½ Stunde. Man läßt den Sago in der Fleischbrühe aufquellen, bis er ganz durchsichtig ist, bindet mit den Dottern und der süßen Sahne, schmeckt mit etwas Salz ab und fügt kurz vor dem Anrichten die Butter hinzu. Bemerkung: Durch feingeschnittene Hühner-Lebern, -Magen und -Herzen, Gemüsenudeln, grüne Schotenkörner und Blumenkohlröschen, mit kurzem Sud dazugegeben, wird diese Suppe sehr verfeinert.

Sauerampfersuppe. 5 Personen. 100 g (10 deka) Sauerampfer, 200 g (20 deka) grüne Salatblätter oder Spinat, 2 Liter Fleischbrühe oder Maggi's Bouillonwürfelbrühe, 100 g (10 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 2 bis 3 Eidotter, 1 Tasse süße Sahne. Kochzeit: ½ Stunde. Das sauber verlesene und gewaschene Gemüse wird einen Augenblick in kochendes Salzwasser gegeben, abgegossen, ausgekühlt und gut ausgedrückt, 50 g (5 deka) Butter werden in einer kleinen Kasserolle zerlassen und das Gemüse 10 Minuten darin weichgedünstet. Dann wird es durch ein Haarsieb gestrichen, gut mit den Dottern und der Sahne vermischt und unter fleißigem Umrühren in die weiße Grundsuppe gegeben, die inzwischen aus Butter, Mehl und Bouillon hergestellt wurde. Die Suppe darf nun nicht mehr kochen und wird mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt. Bemerkung: Auf dieselbe Art bereitet man Spinatsuppe, nur daß dann der Sauerampfer weggelassen und dafür mehr Spinat genommen wird. Statt der Sahne kann auch Milch zum Binden genommen werden, aber das Binden kann natürlich auch unterbleiben. Resteverwertung: zu Hülsenfruchtsuppen.

Schleisuppe. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Butter, etwas in Scheiben

geschnittenes Wurzelwerk, 1 geschnittene Zwiebel, 500 g (1/2 Kilo) kleine Schleie, 60 g (6 deka) Mehl, 11/2 Liter Brühe. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man läßt in einer Kasserolle die Butter, Wurzelwerk und Zwiebel anrösten, gibt die sauber zurechtgemachten, zerschnittenen Schleie dazu und läßt alles zusammen bräunen; dann stäubt man das Mehl daran, füllt mit Fleischbrühe auf, läßt alles gut verkochen und schlägt die Suppe durch ein grobes Sieb. Man reicht dazu Semmelscheiben.

Schlesische Suppe. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Kalbsbratenreste, 50 g (5 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, 11/2 Liter Brühe, 2 Eidotter. Kochzeit: 1/2 Stunde. Das Fleisch wird durch die Fleischmaschine gedreht und mit der Petersilie und dem Mehl in Butter geschwitzt, die Fleischbrühe hinzugegeben und damit verkocht. Dann bindet man die Suppe mit den Dottern und gibt kleine Mehlklößchen oder Nocken als Einlage hinein.

Schneckensuppe. 5 Personen. Zutaten: 25 Schnecken, 80 g (8 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, 1 Teelöffel gehackte Petersilie. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man wirft die gewaschenen Schnecken in kochendes Salzwasser. Nach einigen Malen Aufkochen nimmt man die Schnecken mit einer Gabel aus dem Gehäuse heraus und schneidet die schwarze Haut und das Harte am Kopfe weg. Das übrige wiegt man, nachdem der Schleim mit Salz abgewaschen wurde, mit der Petersilie fein und läßt es in Butter dünsten, stäubt das Mehl darüber, gibt 11/2 Liter Brühe zu und läßt die Suppe verkochen. Dann würzt man sie mit Muskat und bindet sie nach Belieben. Bemerkung: Man verwende nur gutgedeckelte Schnecken, d. h. in gut geschlossenen Häuschen.

Schokoladesuppe. 5 Personen. Zutaten: 11/2 Liter Milch, 125 g (1/8 Kilo) Schokolade, 2 Eigelb. Man läßt die Schokolade in der kochenden Milch ein paarmal aufsieden, salzt und zieht die Suppe mit den Eidottern ab. Es werden zerbrochene Zwiebacke dazu gereicht. Bemerkung: Die Suppe kann ausgekühlt auch als Kaltschale gereicht werden.

Schokoladesuppe, falsche. 5 Personen. Zutaten: 60 g (6 deka) Butter, 80 g (8 deka) Mehl, 50 g (5 deka) Zucker, 11/2 Liter Milch, 2 Eigelb, 1/10 Liter süße Sahne. Kochzeit: 20 Minuten. In die zerlassene Butter gibt man Mehl und Zucker und röstet dies unter beständigem Umrühren braun. Dann füllt man die heiße Milch auf, läßt die Suppe kochen, versüßt nach Geschmack, würzt zuletzt mit Zimt und bindet mit den in der Sahne verquirlten Eidottern.

Schwarzbrotsuppe. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) geschnittenes Schwarzbrot, 2 Eidotter, 1 Tasse saure Sahne, 11/2 Liter Fleischbrühe. Kochzeit: 1/2 Stunde. Das mit guter Fleischbrühe verkochte Schwarzbrot streicht man durch ein Sieb, fügt Salz und Pfeffer hinzu und gibt kurz vor dem Auftragen die mit der Sahne verquirlten Dotter hinein. Als Einlage gibt man kleine Bratwürstchen oder frische Leberwürste dazu.

Selleriesuppe. 5 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Sellerieknollen, 60 g (6 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 2 Liter Bouillon, 2 Eidotter, 1 Tasse Milch. Kochzeit: 1—11/2 Stunden. Die Sellerieknolle wird geschält, gewaschen, in kleine dünne Scheibchen geschnitten und in Butter gedünstet. Dann wird das Mehl dazugegeben, auch etwas geschwitzt, mit der Bouillon aufgefüllt, glattgerührt und der Sellerie langsam weichgekocht. Dann wird die Suppe durchgestrichen, mit den in Milch zerquirlten Eidottern gebunden und mit etwas Sellerie, Salz und Muskat abgeschmeckt. Bemerkung: Steht keine Bouillon zur Verfügung, so hilft man sich, indem man heißes Wasser zum Auffüllen nimmt und einige Bouillonwürfel darin auflöst. Das Binden kann wie überall auch hier unterbleiben. Resteverwertung: Reste können in anderen Suppen mitverkocht werden.

Selleriepüreesuppe. 5 Personen. Zutaten: 80 g (8 deka) Butter, 1 feingehackte Zwiebel, 1 in Scheiben geschnittene Sellerieknolle, 60 g (6 deka) Mehl, 11/2 Liter

Fleischbrühe. Kochzeit: ³/₄ Stunden. In der Butter läßt man die Zwiebel, den Sellerie und das Mehl leicht anschwitzen, füllt mit der Fleischbrühe auf, läßt sie so lange kochen, bis der Sellerie weich ist, rührt die Suppe durch und würzt sie mit etwas Muskat.

Semmelsuppe. 5 Personen. Zutaten: 8 altbackene Milchbrote, 50 g (5 deka) Butter, 2 in Milch zerquirlte Eidotter. Kochzeit: 15 Minuten. Die von der Rinde befreiten Brote schneidet man in Stücke, übergießt sie mit 2 Liter kochendem Wasser und läßt sie unter fleißigem Umrühren damit kochen. Der Brei wird durch ein Sieb getrieben, und wenn nötig mit Wasser, Milch oder Brühe verdünnt, Salz, Butter und etwas Muskat dazugegeben und mit den Dottern gebunden.

Spargelsuppe. 5 Personen. Zutaten: 2 Liter Spargelwasser oder 180 g (18 deka) frische Spargel, 60 g (6 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, 1 bis 2 Eigelb, 2 Eßlöffel süße Sahne. Kochzeit: ³/₄ Stunden. Hat man Spargelwasser zur Verfügung, so nimmt man dieses zur Bereitung der Suppe, sonst wird der frische Spargel dazu genommen. Er wird nach Vorschrift (siehe Seite 131) geschält und dann in kleine 3 cm lange Stückchen geschnitten, die man mit reichlich Wasser kocht (im ganzen 3¹/₄ Stunden). Die Schalen werden gewaschen und ausgekocht. Dann bereitet man die beschriebene Grundsuppe. Mehl und Butter werden miteinander geschwitzt und mit der Spargelbrühe aufgefüllt, alles glattgeschlagen und langsam gekocht. Dann wird die Suppe durch ein Sieb gegeben, mit den mit Sahne verquirlten Eidottern gebunden, mit Salz und Muskat abgeschmeckt und mit dem Brechspargel als Einlage zu Tisch gegeben. Bemerkung: Hat man weniger Spargelbrühe zur Verfügung, so wird etwas Bouillon zugefügt.

Spinatsuppe. 5 Personen. Zutaten: 80 g (8 deka) Butter, 1 gehackte Zwiebel, 50 g (5 deka) Mehl, 1 Untertasse voll gebrühten, durchgeschlagenen Spinat, 2 in etwas saurer Sahne zerquirlte Eidotter, 1¹/₂ Liter Fleischbrühe. Kochzeit: ¹/₂ Stunde. In Butter schwitzt man die Zwiebel und das Mehl an, füllt mit der Fleischbrühe auf und läßt die Suppe mit dem Spinat gut verkochen, fügt etwas Salz, Pfeffer und Muskat hinzu und bindet sie mit den Dottern.

Tapiokasuppe, siehe Sagosuppe.

Taubenbouillon. 5 Personen. Zutaten: 2 alte Tauben, 250 g (¹/₄ Kilo) Rindermarkknochen, Suppengrün. Kochzeit: 1¹/₂ bis 2 Stunden. Die Tauben werden sauber geputzt, einmal zerschnitten und mit dem Fleisch und 2¹/₂ Liter kaltem Wasser zum Kochen gebracht. Der Schaum wird sauber abgenommen, und die Tauben mit etwas Salz und Suppengrün weichgekocht. Dann wird die Brühe durchgegossen, abgeschmeckt und, falls erforderlich, mit Zuckercouleur gefärbt. Die Tauben legt man einen Augenblick in kaltes Wasser, um sie dann als Einlage oder anderweitig zu verwerten. Bemerkung: Hier gilt das von der Hühnerbouillon Gesagte. Die Hühner- und Taubenknochen werden nochmals zu Nachbouillon ausgekocht.

Tomatensuppe (Paradeis). 5 Personen. Zutaten: 10 Tomaten, 60 g (6 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl. Kochzeit: ¹/₂ Stunde. Aus Mehl und Butter macht man eine lichte Mehlschwitze, füllt sie mit 2 Liter Bouillon auf, gibt die zerschnittenen Tomaten hinein, läßt alles gehörig sieden, schlägt die Suppe durch und gibt die gehackte Petersilie dazu. Man reicht sie mit weichgekochtem Reis oder kocht Nudeln darin weich. Bemerkung: Saure Sahne verbessert. Man kann die Tomaten auf angeschwitzten Zwiebeln vorher dünsten, einbrennen, mit Suppe auskochen, durchschlagen und mit einer beliebigen Einlage reichen.

Tomatensuppe mit Reis. 5 Personen. Zutaten: 6 bis 8 große frische Tomaten oder ¹/₈ Liter Tomatenpüree, 2 Liter Bouillon, 50 g (5 deka) Reis, 1 Zwiebel, etwas Suppengrün, 2 Lorberblätter, 10 Gewürzkörner, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 100 g (10 deka) kleingeschnittene Schinkenabfälle, 60 g (6 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl. Kochzeit: ³/₄ Stunden. Zwiebel und Suppengrün werden kleingeschnitten und mit

den Schinkenabfällen in Butter hellgelb geschwitzt. Dann gibt man das Mehl dazu, läßt es rösten, füllt mit Bouillon auf und läßt die Suppe aufkochen. Die Tomaten werden gewaschen, einige Male durchgeschnitten, mit den Gewürzen und einigen Petersilienstengeln in die Suppe gegeben und darin weichgekocht. Der Reis wird inzwischen gewaschen, in reichlich Salzwasser, ungefähr 1½ Liter, weichgekocht, muß aber kernig bleiben, abgegossen und gut abgespült. Die Suppe wird durch ein Sieb gestrichen, die Petersilie und der Reis hineingegeben.

Topfensuppe. 5 Personen. Zutaten: 1 Dessertteller Topfen (weißer Quark, Glumse), ¹/₁₀ Liter saure Sahne, 40 g (4 deka) Mehl. Kochzeit: ¼ Stunde. Der Topfen wird mit der sauren Sahne feingerührt, mit dem Mehl und etwas kaltem Wasser vermengt und in 1½ Liter kochendes Salzwasser eingequirlt. Bemerkung: 1 Stück frische Butter verbessert, ebenso gehackter Dill oder Schnittlauch.

Vorratssuppe, siehe Bouillon, braune.

Wassersuppe, abgezogene. 5 Personen. Zutaten: 4 Eidotter, 60 g (6 deka) Mehl, 125 g (⅛ Kilo) zerlassene Butter, ¼ Liter saure Sahne. Bereitungszeit: 25 Minuten. Die Zutaten werden gut miteinander verquirlt, dann unter fortwährendem Umrühren in 1½ Liter kochendes Salzwasser gegeben und eventuell mit ein paar Tropfen Maggi's Würze abgeschmeckt.

Wassersuppe, einfachste. Man schneidet in die bereitstehenden Teller beliebig viel feine Brotstückchen, salzt ein, legt auf jeden Teller einen Messerstich Butter und füllt kochendes Wasser darauf.

Wassergrießsuppe, siehe Seite 76.

Weckeinlaufsuppe. 5 Personen. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Weckmehl, 3 ganze Eier, 2 Liter Brühe. Kochzeit: 10 Minuten. Das Weckmehl oder geriebene Wecken werden mit den Eiern und etwas kalter Brühe zu einem Teig angerührt, in die kochende Fleischbrühe gegeben und damit verkocht. Als Einlage schmecken ganz dünngeschnittene Wiener Würstchen sehr gut.

Weinsuppe für Kranke. Zutaten: ²/₁₀ Liter Weißwein, 1 Eigelb. Der Wein wird aufgekocht, ausgeschäumt, mit dem Eigelb verquirlt, nach Geschmack gezuckert und mit etwas Wasser verdünnt. Bemerkung: Man kann das Eigelb auch gleich in den Wein geben und es wie bei Chaudeau dick quirlend bis ans Kochen bringen.

Weinsuppe mit Kartoffelmehl. 5 Personen. Zutaten: 1 Liter weißer Kochwein, 1 Stückchen Zimt, 120 g (12 deka) Zucker, 1 Zitrone, 40 g (4 deka) Kartoffelmehl, 3 Eidotter. Kochzeit: 10 Minuten. Man kocht den Wein mit ½ Liter Wasser, Zucker und Zimt und Zitronenschale auf, sprudelt das Kartoffelmehl mit ein wenig kaltem Wasser, gießt es in die Suppe, läßt sie sämigkochen, nimmt Zimt und Zitronenschale heraus und bindet sie mit den Dottern. Es werden geröstete Semmelwürfel dazu gereicht.

Weiße Suppe, Grundsuppe, siehe Seite 73.

Wildsuppe, siehe Seite 74.

Wildpüreesuppe, siehe Seite 74.

Zwiebelsuppe. 5 Personen. Zutaten: 3 Zwiebeln, 30 g (3 deka) Mehl, 60 g (6 deka) Butter, 2 Milchbrote, 2 Liter Fleischbrühe. Kochzeit: 20 Minuten. In der Butter röstet man die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und das Mehl hellgelb, fügt die im Ofen gerösteten Weckscheiben dazu und füllt mit Fleischbrühe oder Wasser auf, fügt etwas Salz hinzu und läßt die Suppe gut verkochen.

❖❖❖

Suppeneinlagen.

Abgetrocknete bayrische Klößchen. 5 Personen. Zutaten: 2 in Wasser geweichte und wieder ausgedrückte Mundbrötchen, 50 g (5 deka) Butter. 2 Eier, 1 Eigelb, 1 Kaffeelöffel voll gehackten Schnittlauch, 1 Prise Muskat. Kochzeit: 10 Minuten. Die Butter und die Mundbrötchen werden über dem Feuer so lange abgerührt, bis sich der Teig von der Kasserolle löst, worauf man die übrigen Zutaten und eine Prise Salz dazumischt, kleine Klößchen von der Masse formt und diese in Fleischbrühe garkocht. Bemerkung: Man kann die Klößchen auch in Schmalz ausbacken und, damit sie schön aufgehen, noch 1 Eiweiß oder Eigelb dazugeben.

Apfelklößchen. 5 Personen. Zutaten: 8 Äpfel, 50 g (5 deka) Butter, 50 g (5 deka) Zucker, 1 Eigelb, 1 Eiweiß, 5 Zwiebäcke, 20 g (2 deka) geriebene Mandeln, 1 Zitrone. Kochzeit: 5 bis 8 Minuten. Die Äpfel werden gebraten und durch ein Sieb gestrichen, worauf man sie mit der Butter und dem Zucker zu Schaum rührt, dann das Eigelb und die gestoßenen Zwiebäcke dazumischt, die Mandeln und die abgeriebene Schale der Zitrone, zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß daruntermengt und kleine Klößchen davon in Weinsuppe kochen läßt.

Brandkräpfchen, siehe Gebrühte Klößchen.

Eierkäse, siehe Kaisernocken.

Eierstich, siehe Kaisernocken.

Einlauf, siehe Einlaufsuppe.

Fleischklößchen. Zutaten: 70 g (7 deka) Butter, 2 Eigelb, 1 Mundbrot, 250 g (1/4 Kilo) geschabtes Rindfleisch, 35 g (3 1/2 deka) Nierenfett, 1 Eßlöffel Sahne, der Schnee von 2 Eiweiß. Kochzeit: 1/4 Stunde. Butter und Eigelb rührt man schaumig und gibt das Rindfleisch, Sahne, etwas Salz und Muskat, das in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Mundbrot, das Fett und zuletzt den Schnee hinein, macht kleine Klößchen aus dem Teig, die man in siedender Bouillon oder in Salzwasser garkocht. Bemerkung: Fleischreste lassen sich in gleicher Weise unter Zutat von etwas Pfeffer und gehackter Petersilie verwenden.

Gebrühte Klößchen (Brandkräpfchen). Zutaten: 1/4 Liter Milch, 125 g (1/8 Kilo) Mehl, 15 g (1 1/2 deka) Butter, 3 große oder 4 kleine Eier, das nötige Salz. Die Milch wird mit der Butter aufs Feuer gestellt. Wenn sie zu kochen beginnt, gibt man das Mehl dazu. Man rührt es gut durch, bis der Teig ganz glatt ist. läßt diesen auskühlen, gibt langsam die Eier hinein (zwischen jedem wird der Teig gut umgerührt), schlägt den Teig gut ab und legt mit einem Löffel kleine Klößchen davon in heißes Schmalz. Die Klößchen werden schön goldgelb gebakken und erst vor dem Anrichten in die Suppenterrine zur heißen Suppe gegeben.

Gerstel, geriebenes. Man verwendet dazu Abfälle von Nudel- oder Strudelteig, läßt wohl auch ein Stück Nudelteig ganz, um diese Abfälle hineinzukneten und zusammen abtrocknen zu lassen, und reibt dann alles auf dem Reibeisen.

Grießklößchen. 5 Personen. Zutaten: 2/10 Liter Milch, 90 g (9 deka) Grieß, 30 g (3 deka) Butter, 1 Eigelb, 1 ganzes Ei. Butter, Milch und Grieß werden auf dem Feuer abgerührt, bis sich der Teig von der Kasserolle löst, dann ausgekühlt, die Eier dazugemischt und von der Masse kleine Klößchen in Fleischbrühe gestochen, die aber nicht kochen, sondern nur ziehen dürfen.

Grießnocken. 5 Personen. Zutaten: 30 g (3 deka) Butter, 70 g (7 deka) grober Grieß, Zitronenschale, 1 Ei, Muskat, 2 geriebene Kartoffeln. Kochzeit: 10 Minuten. Die Butter wird abgerührt, die Zutaten dazugegeben und das Ganze gut verrührt. Man sticht kleine Klößchen in Fleischbrühe ab. Wird das Probeklößchen zu fest, so gibt man noch 1 Löffel Wasser oder eine Messerspitze Backpulver in den Teig. Bemerkung: Alle Grießklößchen und Suppenstreusel werden

verbessert und verfeinert, wenn man etwas geriebenen Käse in den Teig gibt.

Kaisernocken oder Eierstich, Eierkäse. 10 Personen. Zutaten: 8 Eier, 1/4 Liter Fleischbrühe, Salz, Muskat. Die Eier werden mit der kalten Fleischbrühe und Gewürz, eventuell etwas Maggi's Würze zersprudelt und in einem Topf mit glatten Wänden im Wasserbade bis zum Erstarren gebracht (doch ohne zu kochen), dann gestürzt und mit dem Buntmesser (siehe Fig. 62) in zierliche Stückchen geschnitten oder zu kleinen Nocken abgestochen, die man in klarer Suppe reicht.

Kartoffelklößchen. 5 Personen. Zutaten: 10 gekochte, geschälte Kartoffeln, 1 Semmel, 50 g (5 deka) Butter, 2 ganze Eier. Kochzeit: 10 Minuten. Das Mundbrot wird gerieben, in der Hälfte der Butter geröstet, die ganzen Eier, die übrige Butter, die noch heißen, geriebenen Kartoffeln sowie etwas Salz und Muskat dazu verrührt, kleine, runde Klößchen geformt, in Mehl gewälzt, in kochendem Salzwasser gekocht und in Fleischbrühe angerichtet.

Kartoffelmehlklößchen (Nocken). 10 Personen. Zutaten: 1/4 Liter Milch, 45 g (4 1/2 deka) Butter, 65 g (6 1/2 deka) Kartoffelmehl, 2 ganze Eier, 45 g (4 1/2 deka) Weizenmehl. Kochzeit: 10 Minuten. Die Milch wird mit der Butter zum Kochen gebracht, das mit etwas kalter Milch zerquirlte Kartoffelmehl hineingegeben und so lange damit verkocht, bis ein dicker Brei entsteht, der sich von der Kasserolle löst. Dann läßt man die Masse auskühlen, gibt die ganzen Eier, das Weizenmehl und eine Prise Salz dazu, formt davon runde Klößchen, die man in Salzwasser garkocht und in Fleischbrühe als Einlage gibt.

Kartoffelpflanzel. 5 Personen. Zutaten: 90 g (9 deka) Butter, 3 Eidotter, 210 g (21 deka) gekochte geriebene Kartoffeln, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1/2 Tasse süße Sahne. Backzeit: 30 Minuten. Die Butter wird zu Schaum gerührt und die übrigen Zutaten, zuletzt der Schnee hinzugegeben; dann schmeckt man die Masse mit etwas Salz und Muskat ab, bäckt sie in einer flachen Pfanne mit Butter langsam im Rohr, zerschneidet das Pflanzel in 2 cm große Würfel, die 10 Minuten in Salzwasser gekocht werden, und gibt sie in die Fleischbrühe als Einlage.

Klößchen, abgetrocknete, siehe Abgetrocknete Klößchen.

Klößchen, gebrühte, siehe Gebrühte Klößchen.

Leberklößchen (Leberknödel). 10 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Leber, 60 g (6 deka) Butter, 2 Eier, 1 Mundbrötchen, 1 Teelöffel Majoran, 1 Prise Muskat. Kochzeit: 5 Minuten. Die gehäutete Leber wird feingehackt und durch ein Sieb gestrichen oder gleich aus den Häuten feingekratzt, die Butter zu Schaum gerührt, das von der Rinde befreite, in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Mundbrötchen und alle übrigen Zutaten, etwas Pfeffer und Salz sowie die Leber dazu verrührt, die Masse zu kleinen runden Klößchen geformt oder mittels eines Löffels zu Nocken abgestochen und in siedender Fleischbrühe oder Salzwasser gargekocht.

Leberreis. 5 Personen. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) Leberknödelmasse (siehe dort). Die Fleischbrühe wird zum Kochen gebracht und die Leberknödelmasse durch ein grobes Sieb hineingedrückt, ein paarmal in der Brühe aufgekocht und dann damit zu Tisch gegeben.

Lotklöße. 5 Personen. Zutaten: 40 g (4 deka) feines Mehl, 40 g (4 deka) Butter, 40 g (4 deka) Wasser, 2 Eier. Kochzeit: 1/4 Stunde. Man verrührt und schlägt Mehl, Wasser und Butter über dem Feuer so lange, bis sich der Teig von der Kasserolle löst und läßt ihn erkalten. Darauf mischt man ihn mit den Eiern, denen man nach Belieben noch 2 Eigelb zufügen kann, und einer Prise Salz, sticht kleine Klößchen von der Masse ab und kocht sie zugedeckt 7 bis 8 Minuten in Fleischbrühe oder Salzwasser. Die Klöße müssen sofort in der Fleischbrühe oder in Milch- oder Obstsuppen angerichtet werden.

Lungenkrapfen oder Lungenmustascherln. 10 Personen. Zutaten: 1 Kalbslunge, 60 g (6 deka) fetter Speck, 1 große Zwiebel, etwas grüne Petersilie, 1 Löffel

geriebene Semmel, 100 g (10 deka) Butter, etwas Zitronensaft, Nudelteig, 2 Eier. Kochzeit: 1/4 Stunde. Kalbslunge, Zwiebel, Speck werden feingewiegt, mit den Semmelbröseln in Butter geröstet und mit Zitronensaft geschärft. Man läßt die Masse auskühlen und verrührt sie mit den Eiern, läßt aber ein Eiweiß zurück. Inzwischen bereiteter Nudelteig wird reihenweise mit kleinen Lungenmushäufchen besetzt, diese mit Eiweiß auf dem Nudelteig umstrichen, die andere Teighälfte übergeklappt und mit einem geformten Ausstecher Tascherln ausgestochen, die man noch etwas an den Rändern zusammendrückt, in Salzwasser gar kocht und in Rindsuppe anrichtet.

Mandelklößchen (-Knöderln) zu süßen Suppen. Zutaten: 50 g (5 deka) Zucker, 3 ganze Eier, 1 Eigelb, 125 g (1/8 Kilo) abgezogene, gestoßene Mandeln, 1 Milchbrötchen, die abgeriebene Schale einer Zitrone. Backzeit: 4 Minuten. Das Brötchen weicht man ein, rührt den Zucker mit den Eiern und dem Eigelb schaumig, mengt die Mandeln, das ausgedrückte Brötchen, oder statt dessen eine Handvoll feingestoßenen Zwieback, und Zitronenschale darunter. Aus dieser Masse formt man Klößchen, bestreicht sie mit Eiweiß und bäckt sie in Schmalz. Vor dem Anrichten kocht man sie mit Wein auf und gibt sie zu beliebigen süßen Suppen. Bemerkung: Man kann diese Suppeneinlage auf Vorrat backen.

Mark auf Toast. 5 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Rindermark, 1 englisches Kastenbrot. Man schneidet das gut gewässerte Rindermark in schöne gleichmäßige Scheiben, indem man dazu ein angewärmtes Messer nimmt; dann legt man diese Scheiben in kochende Bouillon und läßt sie beiseite langsam ziehen. Das Kastenbrot wird in 1 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten und auf dem Toast-Eisen (siehe Kochschule) schön goldgelb geröstet. Nun nimmt man das Mark vorsichtig heraus, läßt es abtropfen, richtet es zierlich auf den Toastschnitten an und bestreut es mit etwas Petersilie und Salz. Die Schnitten werden zur Bouillon oder zu feinem Gemüse gereicht. Bemerkung: Es muß sofort gereicht werden, da es erkaltet unangenehm schmeckt.

Markklößchen. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Rindermark, 3 geriebene Mundbrötchen, 2 Eier, 1 Teelöffel feingehackte Petersilie. Kochzeit: 5 Minuten. Das während einiger Stunden gewässerte frische Rindermark läßt man auf mäßigem Feuer zergehen, seiht es durch, rührt es schaumig, mischt die übrigen Zutaten, Salz, Pfeffer, einen Eßlöffel Wasser und etwas Muskat nebst einigen Tropfen Maggi's Würze darunter, formt aus der Masse kleine Klößchen, die man in siedender Brühe oder Salzwasser gar werden läßt. Bemerkung: Petersilie und Pfeffer können weggelassen werden. Ein anderes Verfahren lehrt, die Mundbrötchen in feine Scheiben zu schneiden, mit heißem Rindermark zu übergießen, 10 Minuten stehen zu lassen und im Weitern wie oben zu verfahren.

Mehlerbsen, gebackene. 5 Personen. Zutaten: 2 Eier, 50 g (5 deka) Mehl, Salz, Ausbackfett. Die Eier werden mit Salz und Mehl zu einem dickflüssigen Teig geschlagen, dieser in ein weitlöcheriges Sieb gegossen, in siedendes Ausbackfett getropft und darin hellgelb gebacken, mit dem Schaumlöffel herausgenommen, auf Löschpapier entfettet und in Suppe angerichtet.

Mehlpfanzel, österreichischer. 10 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) Butter, 80 g (8 deka) Mehl, 3 Eier. Backzeit: 3/4 Stunden. Man rührt die Butter ab, gibt Eier, Mehl und Salz dazu und schlägt einen dickflüssigen Teig, den man in eine gebutterte, blecherne Pfanzelpfanne gibt und im Rohr auf dem Dreifuß bei gelinder Hitze bäckt. Gestürzt schneidet man das Pfanzel in 2 cm große Würfel und kocht diese 10 Minuten in siedendem Salzwasser oder in Rindsuppe.

Ragoutknödel. 10 Personen. Zutaten: 75 g (7 1/2 deka) Krebsbutter, 5 Eigelb, 1 Semmel, 5 Eßlöffel gekochte, grüne Erbsen, 5 Eßlöffel gekochte Spargelköpfe, 1/2 kleingeschnittene, gekochte Kalbsmilch (Bries), 20 ausgebrochene, kleinwürfelig geschnittene Krebsschwänze, etwas Mehl. Kochzeit: 5 bis 10 Minuten. Die Sem-

mel wird abgeschält, in Milch getaucht und mit den Dottern in die schaumig gerührte Krebsbutter gegeben; dann fügt man die Erbsen, den Spargel, die Kalbsmilch, die Krebsschwänze und so viel Mehl dazu, daß sich von der Masse kleine Knödel formen lassen, die in Fleischbrühe gargekocht werden.

Reisschöberl. 10 Personen. Zutaten: 1 Zwiebel, 125 g (1/8 Kilo) Reis, 6 Stück Champignons, 50 g (5 deka) Mehl, 30 g (3 deka) Butter, 4 Eier. Kochzeit: 1/2 Stunde. Der mit der Zwiebel gedünstete Reis wird unter die gedünsteten Champignons gemengt, die Butter mit 4 Dottern schaumig gerührt, der Reis, das Mehl und der Schnee der Eiweiße dazugefügt, das Ganze in einem langen mit Butter beschmierten Model im Rohre gebacken und dann in viereckige Stücke geschnitten, die in brauner Suppe angerichtet werden.

Reiswanneln. 10 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) Reis, 1/4 Liter Brühe, 1/2 Zwiebel, 70 g (7 deka) Butter, 4 Eier, 1 gekochte Kalbsmilch. Kochzeit; 1/4 Stunde. Der Reis wird in 1/3 Liter Brühe mit Zwiebel breiig gedünstet und durchgetrieben; dann rührt man die Butter mit den Dottern ab, mengt den Reis dazu und zuletzt den festen Eierschnee. Die Kalbsmilch wiegt man und dünstet sie in Butter und feingewiegter Zwiebel. Die Wannelformen werden mit Butter ausgestrichen, mit Mehl bestäubt und halb mit der Reismasse gefüllt; auf diese gibt man etwas Kalbsmilch, bedeckt sie mit Reis und kocht die Masse langsam im Dunste gar, stürzt sie und richtet sie in der Suppe an. Bemerkung: Die Kalbsmilch kann auch durch beliebige Fleischfarce ersetzt werden.

Schmarrenteigwürfel. 5 Personen. Zutaten: 3 ganze Eier, 4/10 Liter Milch, 100 g (10 deka) Mehl. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Zutaten werden zu einem Teig zusammengesprudelt, der dickflüssig wie zu einem Schmarrenteig sein muß. Er wird gesalzen, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und im Wasserbad gekocht, nach dem Stürzen in gleichmäßige Würfel geschnitten und in Suppe angerichtet.

Semmelklößchen, siehe Weißbrotklößchen.

Suppenbiskuits. 10 Personen. Zutaten: 3 Mundbrötchen, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 6 Eigelb, 45 g (4 1/2 deka) gestoßene Mandeln, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 15 Minuten. Man weicht die von der Rinde befreiten Brötchen in Milch, bis sie gut durchzogen sind, drückt sie gut aus und gibt sie zu der zu Schaum gerührten Butter, fügt die Dotter, die Sahne sowie die Mandeln, den Schnee und etwas Salz und Muskat hinzu. Dann bestreicht man längliche Kapseln mit Butter, füllt sie mit der Masse, bäckt sie schön gelb und schneidet sie in schöne Schnitten. Man gibt sie in kräftige Bouillon, mit der sie einmal aufkochen müssen.

Suppenklößchen (Knöderln). 5 Personen. Zutaten: 4 Eier, 2 Löffel Milch, 2 Löffel Mehl, 20 g (2 deka) heiße Butter. Kochzeit: 5 Minuten. Man macht die Butter heiß, gibt dazu 2 in Milch und mit Mehl zerquirlte Eier und rührt alles gut untereinander. Wenn die Masse erkaltet ist, rührt man noch 2 Eier dazu, sticht mit einem kleinen Löffel Klößchen davon in kochendes Salzwasser, läßt sie garwerden und gibt sie zur Suppe.

Suppenwanneln. 5 Personen. Zutaten: 140 g (14 deka) gehacktes, gebratenes Fleisch, 1 feingehackte Zwiebel, 50 g (5 deka) Butter, 2 Eidotter, 30 g (3 deka) Semmel, 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Kochzeit: 20—30 Minuten. Man rührt die Butter mit den Dottern schaumig, röstet dann das Fleisch in Butter, gibt es zu den Eiern nebst der geriebenen Semmel, Salz, Pfeffer und zieht dann den Schnee darunter. Inzwischen bestreicht man kleine Förmchen mit Butter, füllt sie zu 3/4 mit der Masse voll, kocht sie im Dunst gar und gibt sie gestürzt zur Suppe.

Wasserstrübli, schweizer. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, etwas kalte Milch, 3 Eier. Kochzeit: 5 Minuten. Das mit etwas Salz vermischte Mehl verrührt man mit den Eiern und der Milch zu einem dickflüssigen Teig, den man in einen Trichter füllt und in kochendes Wasser laufen läßt,

indem man den Trichter fortwährend im Kreise herumschwenkt. Wenn die Strübli nach oben kommen und schwimmen, nimmt man sie heraus und gibt sie als Suppeneinlage. Bemerkung: Sie können auch wie Spätzle zu Fleisch gereicht werden.

Weißbrotklößchen oder Weckenknöpfle. Zutaten: 75 g (7½ deka) Butter, 2 Eidotter, 3 feine Weißbrötchen, etwas Muskatblüte, 1 Teelöffel feingehackte Petersilie, der Schaum von 3 Eiweiß. Die Butter wird zu Sahne gerührt, die Eidotter dazugegeben, die abgerindeten, in Wasser eingeweichten und gut ausgedrückten Weißbrötchen gut daruntergerührt, etwas Salz und Muskatblüte dazugetan und zuletzt der Schnee von den 3 Eiweiß hineingemengt. Nun sticht man kleine Klößchen aus und kocht sie in Salzwasser nach Vorschrift.

Zwergkrapferln. 10 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Mehl, 2 Dotter, Salz. Backzeit: 10 Minuten. Aus Mehl und Dottern und Salz wird ein feiner Nudelteig gemacht, ausgerollt wie Butterteig (siehe Seite 202) zusammengeschlagen und wieder ausgerollt. Dann sticht man mit einem Fingerhut oder ebenso kleinem Ausstecher runde Fleckchen aus, die man in Ausbackfett auflaufen und braunbacken läßt und reicht sie zu klarer Rindsuppe.



Kaltschalen.

Apfelsinenkaltschale. 5 Personen. Zutaten: 6 Apfelsinen, 250 g (¼ Kilo) Zucker, 1 Flasche Weißwein. Der Zucker und die abgeriebene Schale von 3 Apfelsinen werden mit ½ Liter Wasser aufgekocht, der Saft von 4 Apfelsinen dazugegeben, die Brühe durchgeschlagen und kaltgestellt. Dann gibt man den Weißwein dazu und die abgeschälten Scheiben von 2 Apfelsinen als Einlage hinein.

Apfelsinenkaltschale mit Reis. 5 Personen. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Reis, 5 Apfelsinen, 250 g (¼ Kilo) Zucker, 1 Flasche Weißwein. Der Reis wird in Wasser weichgekocht, die Körner müssen ganz bleiben. Dann gibt man ihn auf einen Durchschlag, spült ihn mit kaltem Wasser ab und läßt ihn gut ablaufen. In die Suppenterrine gibt man den Zucker mit der abgeriebenen Schale von 2 Apfelsinen nebst dem Saft von dreien, gibt Reis, Weißwein und ½ Liter Wasser hinzu, legt die abgeschälten Scheiben von 2 Apfelsinen hinein und gibt die Kaltschale, nachdem man sie noch eine Weile hat durchziehen lassen, zu Tisch. Siehe auch Zitronenkaltschale.

Aprikosenkaltschale. 5 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Früchte, 100 g (10 deka) Zucker, 80 g (8 deka) Semmelbrösel, Zitronenschale. Kochzeit: ¾ Stunden. Die Früchte werden gewaschen, gekocht, durchgeschlagen, mit Wasser vermischt, gesüßt, eventuell mit Zitronensaft geschärft und kaltgestellt, um zuletzt mit den Semmelbröseln vermischt zu Tisch gegeben zu werden. Bemerkung: Man kann diese Kaltschale auch mit 1 Glas Weißwein vermischen.

Aprikosenkaltschale, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 30 reife Aprikosen, 375 g (37½ deka) Zucker, 1 Liter Weißwein. Von den halbierten Aprikosen wird die Hälfte abgeschält und in kleine, gleichmäßige Stücke geschnitten, mit 100 g (10 deka) Zucker bestäubt und auf Eis kaltgestellt. Die übrigen Aprikosen werden in einem gut emaillierten Geschirr mit dem Rest des Zuckers und 1 Liter Wasser aufgekocht, abgeschäumt und durch ein feines Sieb gestrichen. Ist diese Brühe kalt geworden, so gibt man den Weißwein dazu, sowie die Aprikosenstückchen, läßt alles auf Eis gut kalt werden, und reicht die Kaltschale mit Makronen. Bemerkung: Wird von getrockneten Aprikosen oder Marmelade ebenso bereitet.

Bierkaltschale. 5 Personen. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Zucker, 150 g (15 deka) geriebenes, hartes Schwarzbrot,

das mit 1 Löffel Semmelbrösel gemischt wird, 125 g (1/8 Kilo) gequellte Korinthen, 1 in feine Scheiben geschnittene Zitrone, 1 Liter Bier (Weißbier), 1/2 Liter Wasser. Die Zutaten werden in einer Terrine zusammengetan und 2 Stunden kaltgestellt.

Erdbeerkaltschale. 5 Personen. Zutaten: 1 Liter Erdbeeren, 150 g (15 deka) feiner Zucker, 1 Flasche Weißwein, 1 Zitrone. Die durch ein Sieb gestrichenen Erdbeeren vermischt man mit Weißwein, Zucker, 1/2 Liter Wasser und dem Zitronensaft, worauf man die Kaltschale bis zum Gebrauch auf Eis stellt.

Erdbeerkaltschale mit Milch. 5 Personen. Zutaten: 1 Liter Erdbeeren, 1 1/2 Liter Milch, 100 g (10 deka) Zucker. Die verlesenen und gewaschenen Erdbeeren werden gezuckert und mit Milch übergossen, eine Stunde stehen gelassen und dann zu Tisch gegeben. Bemerkung: Vorzüglich ist auch eine Gartenerdbeeren-Kaltschale, bei der die in Scheiben geschnittenen Früchte mit Zucker, geriebenem Schwarzbrot und gequirlter, saurer Milch vermischt werden.

Heidelbeerkaltschale. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Heidelbeeren, 1 Flasche Weißwein, 200 g (20 deka) Zucker, 1 Stückchen Zimt, etwas Zitronenschale. Die Beeren werden verlesen, gewaschen, mit Zucker, dem Gewürz in 1/2 Liter Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Dieser Saft wird kaltgestellt, mit dem Weißwein vermischt und mit zerbrochenem Zwieback oder Schneeklößchen zu Tisch gegeben.

Himbeerkaltschale. 5 Personen. Zutaten: 1 Flasche Weißwein, 1 Liter Himbeeren, 200 g (20 deka) (nach Geschmack mehr) Zucker, 1 Zitrone. Die Beeren werden sauber verlesen, die schönsten und größten in eine Terrine gelegt, mit Zucker bestreut, die übrigen durch ein Haarsieb gestrichen, nebst dem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale der Zitrone, Wein und 1/2 Liter Wasser dazugegeben und die Terrine auf Eis gestellt. — Kurz vor dem Anrichten bricht man Biskuits in Stücke und gibt sie hinein.

Himbeerkaltschale, einfachere. Man läßt die Beeren alle ganz, vermischt sie mit Zucker, und etwas feingewiegter Zitronenschale, besprengt sie mit Rum, läßt sie zugedeckt eine Weile stehen, gibt dann 3/4 Liter Wasser darüber und richtet über zerbrochenen Biskuits an.

Johannisbeerkaltschale. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Liter Johannisbeeren, 300 g (30 deka) Zucker, 1 Liter leichter Weißwein. Die Johannisbeeren werden verlesen, gewaschen und gut abgetropft; dann streicht man sie durch ein Haarsieb, vermischt den Brei mit dem Zucker und dem Weißwein und stellt die Speise kalt. Sie wird mit kleinen Biskuits oder zerbrochenem Zwieback zu Tisch gegeben.

Kirschkaltschale, siehe Seite 78.

Kirschkaltschale, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Kirschen, 100 g (10 deka) Zucker, ganzer Zimt, 1/2 Zitronenschale. Kochzeit: 1/4 Stunde. Die Kirschen werden mit den Zutaten gekocht und kaltgestellt; dann zerbröckelt man 5 Zwiebäcke und gibt sie 10 Minuten vor dem Anrichten hinein.

Marillenkaltschale, siehe Aprikosenkaltschale.

Milchkaltschale mit Reis. 10 Personen. Zutaten: 3 Liter Milch, 210 g (21 deka) Reis, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 1/2 Stange Vanille, 6 Eidotter. Der Reis wird mehrmals gebrüht, dann abgegossen und in 1 1/2 Liter Milch mit Zucker, Vanille und wenig Salz langsam weichgekocht; die übrige Milch wird aufgekocht, mit den Dottern gebunden, der weichgewordene Reis hinzugetan und das Ganze in Eis kaltgestellt. Die Kaltschale wird mit Makronen gereicht.

Obstsuppe, kalte, siehe Seite 78.

Reiskaltschale mit Sahne. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Reis, 2 Liter Milch, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1 Löffel Orangenblütenwasser, 1/4 Liter Schlagsahne. Kochzeit: 1/2 Stunde. Der Reis wird mit 3/4 Liter Milch, Salz und Zucker weichgekocht und kaltgestellt. Dann gibt man die übrige kalte Milch und das Orangeblütenwasser hinzu. Beim Anrichten werden von der geschlagenen Sahne kleine Klößchen daraufgesetzt.

Reiskaltschale, andere Art, mit Sahne. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) gewaschener und gebrühter Reis, 1 Liter Milch, 1 kleines Stückchen Vanille oder ganzer Zimt, Schale von ½ Zitrone, ½ Liter Rahm (Sahne), 4 Eidotter, Salz, 125 g (⅛ Kilo) Zucker. Kochzeit: ½ Stunde. Den Reis kocht man mit Zimt oder Vanille und Zitronenschale in der Milch weich, nimmt die Gewürze heraus und gießt den kochendheißen Rahm, den man mit den Dottern gebunden hat, dazu, salzt und zuckert und läßt die Masse kalt werden.

Tuttifruttikaltschale. 5 Personen. Zutaten: Mehrere Sorten sehr schöne, reife Früchte, z. B. 125 g (⅛ Kilo) Kirschen, 250 g (½ Kilo) Melonen, 1 Orange, 2 Pfirsiche, einige Himbeeren, 200 g (20 deka), nach Geschmack mehr, Zucker, 1 Flasche Weißwein. Die Kirschen und die kleinzerschnittenen Früchte gibt man in eine Terrine, bestreut sie mit Zucker, gießt die Hälfte des Weines darüber und stellt die Terrine mehrere Stunden gut zugedeckt kalt, worauf man den übrigen Wein und ½ Liter Wasser, nach Bedarf auch noch Zucker zufügt und die Kaltschale zu Tisch gibt.

Vanillekaltschale. 5 Personen. Zutaten: 2 Liter Milch, 150 g (15 deka) Zucker, ½ Stück Vanille, 2 Eidotter, 25 g (2½ deka) Kartoffelmehl. Kochzeit: 5 Minuten. Die Milch wird mit der Vanille und dem Zucker aufgekocht, mit Kartoffelmehl verdickt, gebunden, durchgeschlagen und kaltgestellt. Bemerkung: Auf dieselbe Weise bereitet man auch Mandel-, Nuß-, Pistazien- und ähnliche Kaltschalen.

Weißbierkaltschale, siehe Seite 78.

Weißbierkaltschale, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 2 Liter Weißbier, 200 g (20 deka) Zucker, 5 g Zimt, ½ Zitrone, 5 Eidotter, ⅒ Liter süße Sahne, 150 g (15 deka) geriebenes Schwarzbrot, 140 g (14 deka) Rosinen. Das Weißbier wird mit 150 g (15 deka) Zucker, der abgeschälten Schale der Zitrone, dem Zimt und etwas Salz aufgekocht und mit den Dottern, die mit der süßen Sahne gut verrührt werden, gebunden, durchgeschlagen und in Eis kaltgestellt. Das Schwarzbrot vermengt man mit 50 g (5 deka) Zucker und röstet es unter öfterem Umrühren gelb. Die Rosinen werden gewaschen und heiß aufgequellt. Das Brot und die Rosinen werden extra gereicht.

Weißweinkaltschale. 5 Personen. Zutaten: 1½ Liter Weißwein, 1 Zitrone, 2 Eier, 150 g (15 deka) Zucker, 40 g (4 deka) Kartoffelmehl. Der Weißwein wird mit ½ Liter Wasser, der abgeriebenen Schale und dem Saft der Zitrone und den übrigen Zutaten gut vermischt, in einen Topf oder Schneekessel getan, aufs Feuer gestellt und ununterbrochen mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis es anfängt aufzukochen, dann sofort vom Feuer genommen, in einen irdenen oder Porzellantopf durchgegossen und bis zum völligen Erkalten ab und zu gerührt. Sollte die Kaltschale nicht pikant genug sein, so wird etwas Zitronensaft hinzugesetzt. Beilagen: Makronen, kleine Zwiebäcke.

Zitronenkaltschale. 5 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Zucker, 4 Eidotter, 20 g (2 deka) Kartoffelmehl, 2 Zitronen, ½ Flasche Weißwein. Der Weißwein wird mit ¾ Liter Wasser, dem Zucker, den Dottern, dem Kartoffelmehl, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und dem Saft beider Zitronen vermischt und in einem Gefäß auf flottem Feuer unter stetem Umrühren bis zum Kochen gebracht, durchgeschlagen und kaltgestellt. Kleine Biskuits oder Makronen werden extra gereicht.

Saucen.

Anchovissauce. 5 Personen. Zutaten: 40 g (4 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, ½ Liter Brühe oder heißes Wasser, ¼ Zitrone, 1 Teelöffel Anchovispaste. Kochzeit: 10 Minuten. Von Mehl und Butter Einbrenne machen, mit Brühe ablöschen und mit Zitronensaft und Anchovis würzen, zuletzt 1 Messerspitze frische Butter dazugeben.

Apfelsauce, kalte. 5 Personen. Zutaten: 3 Äpfel, 2 gekochte Kartoffeln, 3 Sardellen, 1 Zwiebel, 4 hartgekochte Eier, 1 Löffel Essig, 2 Löffel Öl. Die feingewiegten Zwiebeln und Eier und die würfelig geschnittenen Äpfel, Sardellen und Kartoffeln rührt man untereinander und rührt dann Essig, Öl, Pfeffer nach Geschmack daran.

Aprikosensauce, siehe Marillensauce.

Austernsauce. 5 Personen. Zutaten: 2 Dutzend Austern, ¼ Liter Weißwein, 125 g (⅛ Kilo) Butter, 4 feingehackte Sardellen, etwas Fleischbrühe. Die Austern werden geöffnet, die Bärte abgeschnitten und diese nebst dem in den Schalen enthaltenen Wasser mit dem Weißwein einige Minuten gekocht. Inzwischen bereitet man eine helle Einbrenne, gibt etwas Fleischbrühe, den Saft der Zitrone und die Sardellen dazu, läßt die Sauce verkochen, schlägt sie durch ein Sieb, vermengt sie mit dem gekochten Wein, tut die Austern hinein, erhitzt sie bis zum Kochen und bindet zuletzt die Sauce mit 3 Eidottern. Bemerkung: Eine braune Austernsauce bereitet man, indem man etwas Mehl und eine feingewiegte Schalotte in Butter braunschwitzt, ¼ Liter gute braune Kraftbrühe, etwas Kayennepfeffer, Salz und das Austernwasser hinzufügt, alles gut verkochen läßt und dann den Saft einer halben Zitrone, einen Eßlöffel voll Rotwein und ein Dutzend geputzte, zerschnittene Austern hineingibt und alles nochmals fast bis zum Kochen kommen läßt.

Bearnaisesauce, echte. 10 Personen. Zutaten: 250 g (25 deka) feinste Butter, 10 Eidotter, $^{1}/_{10}$ Liter Weinessig, 1 kleines Bündelchen Estragon, 4 kleingeschnittene Schalotten, 10 Pfefferkörner, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 1 Teelöffel Fleischextrakt oder Fleischglace. Die Pfefferkörner werden zerdrückt, mit dem Essig, den Schalotten und dem Estragon in eine kleine Kasserolle getan und der Essig bis auf 3 Eßlöffel voll eingekocht. Nimmt man Estragonessig, so unterbleibt der Zusatz von Estragon. 50 g (5 deka) Butter wird zerlassen, doch so, daß sie lauwarm bleibt. Nun werden die Eidotter, der Fleischextrakt und die zerlassene Butter in eine Kasserolle gegeben, der eingekochte Essig durch ein feines Sieb dazugegossen, und alles zusammen im Wasserbade mit einem Schneebesen dicklich geschlagen. Dann gibt man unter fortwährendem Weiterschlagen die übrige Butter in kleinen Stückchen nach und nach dazu. Droht die Sauce zu gerinnen, so wird schnell ein kleines Stückchen Eis oder einige Tropfen kaltes Wasser daruntergetan. Ist alle Butter verbraucht, so muß die Sauce dick und fest sein, andernfalls muß sie noch etwas geschlagen werden. Dann gibt man die Petersilie dazu, schmeckt unter Umständen noch mit etwas Salz ab und gibt die Sauce sofort zu Tisch, denn sie verträgt kein längeres Stehen. Bemerkung: Die Sauce muß mit größter Aufmerksamkeit hergestellt werden und darf nicht kochen. Hat man keinen Fleischextrakt zur Verfügung, so kann man ebensogut einige Tropfen Maggi's Würze hinzufügen. Durch Zusatz von Tomatenpüree erhält man Tomaten-Bearnaisesauce, auch rote Bearnaise oder Genfer Sauce genannt. Grüne Bearnaise erhält man durch Zusatz von Sauerampferpüree.

Bearnaisesauce, andere Art. 5 Personen. Zutaten: ¼ Glas Essig, ¾ Glas Weißwein, 1 große Zwiebel oder 3 bis 4 gehackte Schalotten, 1 Lorbeerblatt, einige gehackte Estragonblättchen, 3 Eidotter, 125 g (12½ deka) zerlassene und wieder erkaltete Butter, ½ Glas Bratenjus. Koch-

zeit: 1/2 Stunde. Essig und Weißwein werden mit der gehackten Zwiebel (oder Schalotten), Lorbeerblatt und Estragon bis zur Hälfte der Flüssigkeit eingekocht, worauf die Dotter, die Butter und die Bratenjus dazugerührt und alles über dem Feuer bis kurz vor dem Kochen geschlagen (abgesprudelt) wird. Dann zieht man die Sauce vom Feuer und rührt sie, bis sie erkaltet ist. Sie muß dick und kräftig sein und wird zu harten Eiern oder Beefsteaks, Filetbraten usw. gegeben.

Bechamelsauce. 5 Personen. Zutaten: 60 g (6 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 2 Zwiebeln, 100 g (10 deka) roher Schinken, 1/4 Liter Bouillon, 1/2 Liter süße Sahne oder Milch. Kochzeit: 30 Minuten. Die Zwiebeln werden in kleine dünne Scheibchen, der Schinken in kleine Würfel geschnitten und beides mit der Butter in einem gut emaillierten Topf geschwitzt, das Mehl hinzugegeben, etwas angeröstet, mit der heißen Bouillon und Sahne aufgefüllt, glattgerührt und verkocht, dann wird sie passiert und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Bemerkung: Sie eignet sich vorzüglich zu Fisch-, Huhn- und Kalbsbraten.

Bechamelsauce, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 80 g (8 deka) Butter, 1/2 in Scheiben geschnittene Zwiebel, 70 g (7 deka) magerer Schinken bzw. Schinkenabfälle, 10 Pfefferkörner, 60 g (6 deka) Mehl, 1/2 Liter Sahne (Rahm) oder Milch. Kochzeit: 3/4 Stunden. In der Butter schwitzt man die Zwiebeln weich, läßt dann den Schinken, Mehl und Pfefferkörner ein wenig darin rösten, füllt mit fetter Fleischbrühe und der Sahne oder Milch auf, läßt es verkochen und schlägt die Sauce durch. Bemerkung: Durch vorheriges Auskochen einer gewaschenen Speckschwarte in Milch kann man den Schinken sparen.

Bertram- (Estragon-) Sauce. 5 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) Butter, 40 g (4 deka) Zucker, 40 g (4 deka) Mehl, 1 Löffel feingewiegte Bertramblätter, Saft von 1/2 Zitrone. Kochzeit: 1/2 Stunde. Nachdem man den Zucker in der Butter hat geiblich werden lassen, wird das Mehl darangestäubt, etwas braune Brühe aufgefüllt und die Sauce gut verkocht. Vor dem Anrichten gibt man die feingewiegten Bertramblätter nebst dem Saft der Zitrone dazu.

Bohnensauce, warme. 5 Personen. Zutaten: 1/8 Liter weiße Bohnen, 30 g (3 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl. Bereitungszeit: 1 1/2 Stunden. Die in wenig Wasser sehr weich gekochten Bohnen werden durchgerührt und in eine leichte Mehlschwitze gegeben. Dann gibt man Brühe, Salz und Pfeffer dazu und verkocht das Ganze gut. Bemerkung: Man kann auch nach Belieben einen Löffel Essig und eine halbe zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben.

Braune Grundsauce, siehe Seite 84.

Burgundersauce. 10 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Butter, 70 g (7 deka) Mehl, 50 g (5 deka) Zucker, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 10 Gewürzkörner, 80 g (8 deka) rohe Schinkenabfälle, 4 Tomaten oder -Püree, etwas Thymian, 1 1/4 Liter braune Bouillon, 1/4 Liter Rotwein (Burgunder), 20 kleine Zwiebeln, sogenannte Burgunderzwiebeln. Kochzeit: 3/4 Stunde. In 80 g (8 deka) Butter werden die Zwiebeln, das Gewürz, der Schinken, der Thymian und das Mehl braungeröstet und davon mit der Bouillon, dem Rotwein und den Tomaten eine sämige braune Sauce gekocht. Inzwischen läßt man den Zucker in einer Stielpfanne in 20 g (2 deka) Butter hellbraun werden, gibt die geschälten Zwiebeln hinein, läßt sie einige Augenblicke rösten, gibt sie in einen kleinen Topf und dämpft sie mit wenig Bouillon weich. Die Sauce wird durchgetrieben, die gedämpften Zwiebeln mit der Brühe hineingegeben und, falls erforderlich, mit etwas Salz und Zucker abgeschmeckt. Bemerkung: Sie wird zu gekochtem Schinken, Rauchfleisch, Kasseler Rippespeer, Pökelzunge und ähnliches gereicht. Es kann daher auch Schinkenbrühe zur Herstellung der Sauce verwendet werden.

Burgundersauce, einfachere. 5 Personen. Zutaten: 80 g (8 deka) Butter, 60 g

(6 deka) Mehl, 2 kleine gehackte Zwiebeln, 60 g (6 deka) Schinken- und Speckabfälle, Gewürz, 1/4 Liter Burgunder, Saft von 1/2 Zitrone. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. In der mit Mehl gebräunten Butter läßt man die Zwiebeln und die Speckabfälle gut anrösten, füllt mit brauner Bouillon auf, fügt 2 Lorbeerblätter und 5 Gewürzkörner hinzu, sowie die Hälfte des Weines und läßt alles langsam aufkochen. Nun gibt man den Rest des Burgunders, den Zitronensaft, 1 Prise Kayennepfeffer, ein wenig Salz und Zucker darunter und streicht die Sauce durch.

Burgundersauce zu Fleischgerichten. Zutaten: 70 g (7 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 3 kleingehackte Schalotten, 1/2 Liter braune Brühe, 125 g (1/8 Kilo) rohe Schinkenstreifchen, 1/4 Liter Burgunder, 1/2 Zitrone Saft, Kayennepfeffer, Salz, 1 Prise Zucker, 1 mit 2 Nelken gespickte Zwiebel. Kochzeit: 3/4 Stunden. In der aus Mehl und Butter bereiteten leichten Mehlschwitze läßt man den Schinken und die Schalotten mitdünsten, füllt mit der Brühe auf, gibt die Zwiebel dazu und läßt die Sauce gut verkochen, um zuletzt die übrigen Zutaten darin zu verquirlen. Bemerkung: Man kann statt Fleischbrühe Wasser nehmen, in dem man 5 Maggi's Bouillonwürfel aufgelöst hat.

Burgundersauce zu Mehlspeisen. 10 Personen. Zutaten: 1 Flasche Burgunder, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone, 1 Stückchen Zimt, ein wenig Kardamom, 25 g (2 1/2 deka) in Wasser glattgerührtes Kartoffelmehl, 1 Prise Salz. Kochzeit: 10 Minuten. Man bringt den Wein mit den Zutaten, außer dem Kartoffelmehl, zum Kochen, rührt dann das Mehl hinein und kocht die Sauce unter fortwährendem Umrühren, bis sie sämig ist, worauf man sie durchgießt.

Buttersauce, braune. 5 Personen. Zutaten: 80 g (8 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl. Zu der in einer Kasserolle gebräunten Butter gibt man das Mehl, läßt es braun werden und gibt nach und nach heiße braune Brühe dazu, rührt gut durcheinander und läßt es verkochen. Die Sauce wird mit Salz und Maggi's Würze abgeschmeckt.

Buttersauce, grüne, kalte. 5 Personen. Zutaten: 4 Schalotten, etwas grüne Petersilie und Bertram (Estragon), 1 Löffel Kapern, 2 hartgekochte Eidotter, 3 entgrätete Sardellen, 70 g (7 deka) Butter, 40 g (4 deka) Tafelöl, 1 Löffel Essig. Nachdem man die Schalotten, Petersilie, Bertram und Kapern feingewiegt und mit den Sardellen und Dottern im Mörser feingestoßen hat, streicht man sie durch und verrührt sie nach und nach mit Butter, Öl, Essig, ein wenig Salz und Pfeffer und stellt sie kalt. Man reicht die Sauce zu kaltem Fleisch und Fisch.

Buttersauce, kalte. 5 Personen. Zutaten: 4 rohe Eidotter, 70 g (7 deka) Butter, 70 g (7 deka) Öl, 1 Zitrone. Die zerlassene, lauwarme Butter wird mit den Dottern gut abgerührt, tropfenweise das Öl dazugegeben, Salz und Zitronensaft nach Geschmack hinzugefügt.

Buttersauce, süddeutsche. Man vermischt 60 g (6 deka) nicht zu harte Butter mit 1 Eßlöffel Mehl zu einem weichen Teig, gibt diesen mit 3/8 Liter Fleischbrühe, 1/2 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer und etwas Muskatnuß in eine Kasserolle und läßt alles auf dem Herd unter beständigem Rühren bis ans Kochen kommen. Dann gibt man 1 Teelöffel Weinessig oder den Saft von 1/2 Zitrone und noch 30 g (3 deka) zerbröckelte Butter daran und rührt gut um, bis die Butter geschmolzen ist. Die Sauce darf erst aufs Feuer kommen, wenn sie gerade gebraucht werden soll, sie darf weder kochen noch stehen und kann auch nicht aufgewärmt werden.

Chalottensauce, siehe Schalottensauce.

Champignonsauce. 5 Personen. Zutaten: 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 10 Stück gewaschene, feingeschnittene Champignons, 2 kleine feingehackte Schalotten, 40 g (4 deka) Butter, 1/2 Liter weiße Buttersauce, 1/2 Zitrone. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man dünstet die Champignons, die Schalotten nebst der Petersilie in Butter und schmeckt die Sauce mit Zitronensaft und Maggi's Würze ab.

Champignonsauce, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) feingeschnittene Champignons, 60 g (6

deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 1/8 Liter saure Sahne, 1/4 Liter Brühe. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Pilze werden mit der Butter weich gedünstet und mit dem Mehl langsam bestäubt. Man schwitzt sie, füllt mit der Brühe auf, läßt sie garkochen, gibt zuletzt die Sahne dazu und läßt die Sauce noch einmal aufwallen.

Champignonsauce, braune. 10 Personen. Zutaten: 80 g (8 deka) Butter, 70 g (7 deka) Mehl, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 10 Gewürzkörner, 1 1/4 Liter braune Bouillon, 4 Tomaten oder -Püree, 10 Champignons, 1/10 Liter Rotwein, 1 Glas Madeira, 60 g (6 deka) Schinkenabfälle, etwas Thymian. Kochzeit: 3/4 Stunden. In einem Topf läßt man die Butter braun werden, röstet die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, das Gewürz, die kleingeschnittenen Schinkenabfälle, den Thymian und das Mehl darin braun, füllt mit der heißen Bouillon auf, schlägt alles glatt, gibt die zerschnittenen Tomaten und den Rotwein dazu und läßt die Sauce gut verkochen Dann wird sie passiert, mit Salz und Kayennepfeffer abgeschmeckt, falls erforderlich mit etwas Zuckercouleur gefärbt und der Madeira und die in Scheiben geschnittenen Champignons hineingegeben. Bemerkung: Läßt man die Champignons weg, so erhält man eine Madeirasauce. Statt Butter kann Fett oder Kunstbutter zum Rösten genommen werden. Der Madeira darf in der Sauce nicht mitkochen, weil er sonst seinen aromatischen Geschmack verliert. Man gibt sie vornehmlich zu gebratenen Fleischgerichten von Kalb und Rind, aber auch zu gekochter Zunge. Sie eignet sich zum Anmachen pikanter, brauner Ragouts und Salmis (feines Ragout aus Wildgeflügel bereitet). Resteverwertung: zu Bratensaucen.

Chaudeausauce, siehe Seite 86.

Cumberlandsauce. 5 Personen. Zutaten: 1/4 Liter Rotwein, 4 Eßlöffel Johannisbeergelee, 2 Kaffeelöffel Senf, etwas weißer Pfeffer, Salz. Die Zutaten werden gut miteinander vermischt.

Cumberlandsauce, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Johannisbeergelee, 2/10 Liter Rotwein, 1 Eßlöffel englischer Senf, etwas getrocknete bittere Pomeranzenschale, 1/2 Zitrone, 1/2 Orange. Zitrone und Orange werden dünn abgeschält, die Schalen in gleichmäßige, feine Streifchen geschnitten und mit etwas Wasser weichgekocht. Das Gelee wird in einen kleinen Napf gegeben, die Pomeranzenschale dazugerieben, der Senf hinzugefügt und das Gelee gut damit verrührt. Dann gibt man nach und nach den Rotwein dazu, gießt die Sauce durch ein Sieb und gibt die weichgekochte Schale als Einlage hinein. Bemerkung: Die Sauce muß dicklich sein. Dementsprechend darf nicht zu viel Rotwein hinzugesetzt werden. Man reicht sie zu gekochtem Wildschweinskopf, gekochtem Schinken, Preßkopf, kaltem Geflügel oder Wildschweinbraten.

Cumberlandsauce, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Johannisbeergelee, 1 Glas Rotwein, 1 Eßlöffel englischer Senf, der Saft von 2 Orangen, etwas feingehackte Orangenschale. Man vermischt sämtliche Zutaten gut miteinander.

Cumberlandsauce, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Aprikosenmarmelade, 2 Orangen, 1 Teelöffel englischen Senf. Man vermengt die Marmelade mit dem Saft der Orangen und dem Senf gut.

Currysauce. 5 Personen. Zutaten: 1 Teelöffel Currypulver, 80 g (8 deka) Butter, 1 feingehackte Zwiebel, 50 g (5 deka) Mehl, 2 Eigelb. Kochzeit: 1/2 Stunde. Nachdem man das Curry mit Butter und Zwiebel geschwitzt hat, rührt man das Mehl darunter, füllt mit kräftiger Kalbfleisch- oder Geflügelbrühe auf, kocht alles gut durch, bindet es mit den Dottern und schlägt es durch.

Dillsauce. 5 Personen. Zutaten: 80 g (8 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 1/4 Liter Brühe, 3 Eßlöffel geschnittener Dill, 1/2 Eßlöffel feingewiegte grüne Petersilie, 2 Löffel saure Sahne. Kochzeit: 3/4 Stunden. Nachdem man das Mehl in der Butter angeschwitzt hat, füllt man mit Brühe auf, rührt alles glatt und läßt es gut verkochen. Den Dill, die Petersilie und

Sahne gibt man dazu, läßt einmal aufwallen und würzt mit Maggi's Würze. Will man sie zu besseren Gerichten geben, so kann man sie mit etwas Eigelb binden.

Eierrahmsauce zu Pudding. 10 Personen. Zutaten: 1/2 Liter süße Sahne, 80 g (8 deka) Zucker, 1 Stückchen Zimt, etwas Zitronenschale, 4 Eidotter, 1 Weinglas Sherry, Madeira oder Arrak. Man kocht die Sahne mit dem Zucker, dem Zimt und der Zitronenschale, schlägt die Dotter und den Sherry hinein, verrührt es gut und gießt die Sauce durch ein Sieb.

Englische Sauce. 5 Personen. Zutaten: 2 Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern, 1/4 Liter Brühe, 2 hartgekochte Eier, 70 g (7 deka) ungesalzene Butter. Man hackt die Sardellen, Kapern und Eier zusammen sehr fein, vermischt mit 1/4 Liter Brühe, schmeckt mit etwas Salz und weißem Pfeffer ab und rührt das Ganze über dem Feuer mit der Butter ab. Man reicht die Sauce zu Kalb- und Lammfleisch, Geflügel oder Fisch.

Erdbeersauce, kalte. 10 Personen. Zutaten: 1 Liter Erdbeeren, 1 Glas Madeira, 1 Apfelsine, 125 g (1/8 Kilo) Zucker. Nachdem man die Erdbeeren durchgerührt hat, verdünnt man den gewonnenen Brei mit dem Madeira, gibt den Zucker, den Apfelsinensaft und die Zitronenschale dazu und rührt zuletzt noch etwas dünnverkochtes Kartoffelmehl darunter. Bemerkung: Man kann den Brei auch nur mit Zucker und geschlagener Sahne vermischen und den Wein weglassen. Statt Madeira kann man auch Moselwein nehmen.

Essigkrensauce (Meerrettig), siehe Seite 87.

Estragonsauce, siehe Bertramsauce.

Fenchelsauce, englische, zu Fischen. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 1 gehäufter Eßlöffel gehackte Fenchelblätter. Kochzeit: 1/4 Stunde. Von Butter und Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, füllt mit so viel kochendem Wasser auf, daß eine nicht zu dünne Sauce entsteht, in die man die Fenchelblätter gibt und noch eine Weile mitkocht.

Fischmayonnaise, siehe Seite 170.

Fischsauce. 5 Personen. Zutaten: 60 g (6 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 2 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel Öl, 1 Teelöffel feingehackte Petersilie, Saft von 1 Zitrone. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die mit Mehl verknetete Butter rührt man mit etwas Fischbrühe ganz glatt, worauf man die übrigen Zutaten dazugibt und alles auf gelindem Feuer bis zum Kochen rührt.

Fischsauce, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, die abgeriebene Schale und den Saft 1 Zitrone, 2 gehackte Sardellen, 1 Schalotte, 1 Glas Weißwein, 1 Eßlöffel Senf, 20 g (2 deka) Zucker, 4 Eidotter. Kochzeit: 1 Stunde. Von Butter und Mehl macht man eine hellgelbe Mehlschwitze, die man mit etwas Bouillon auffüllt, gibt die Zitrone, Sardellen und Schalotten hinzu und seiht, nachdem alles gut verkocht ist, die Sauce durch. Erkaltet, vermischt man sie mit den übrigen Zutaten, worauf man die Kasserolle in kochendes Wasser stellt und die Masse mit Schneerute oder Quirl dickschaumig schlägt.

Fischsauce, kalte, englische. Zutaten: 1 Flasche Portwein, 1/2 Flasche Sherry, 1/4 Liter Walnußketchup, der Saft von 4 Pomeranzen, 200 g (20 deka) geriebene Schalotten, 200 g (20 deka) geriebener Meerrettig, 50 g (5 deka) englischer Senf, 10 g (1 deka) Kayennepfeffer. Die gut miteinander vermischten Zutaten rührt man 2 bis 3 Wochen lang täglich um, schlägt sie durch und füllt sie auf Flaschen. Man kann die Sauce auch noch mit gehackten, durchgeschlagenen Sardellen würzen.

Französische Sauce. 5 Personen. Zutaten: 4 Eßlöffel Sahne, 3 Eigelb, 40 g (4 deka) Sardellenbutter, 1 Kaffeelöffel Mehl, etwas Zitronensaft, etwas zerdrückter Knoblauch. Sämtliche Zutaten werden glattgerührt und mit etwas Fleisch- oder Fischbrühe auf offenem Feuer geschlagen, bis die Sauce dicklich ist. Diese Sauce wird zu Filet, Hammelbraten und Fisch gereicht.

Frikasseesauce. 5 Personen. Zutaten: 40 g (4 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl,

½ Liter kräftige Brühe, 2 bis 3 Eidotter, Saft von 1 Zitrone. Kochzeit: ¼ Stunde. 30 g (3 deka) Butter läßt man mit dem Mehl leicht schwitzen, füllt mit der Brühe auf, läßt es verkochen, zieht es dann neben dem Feuer mit den Dottern ab und fügt noch den Zitronensaft und die übrige frische Butter hinzu. Man kann die Sauce noch mit feingehackter frischer Petersilie und etwas Kapern würzen. Sie wird zu Huhn, Hühnerfrikassee, Kalb- oder Lammfleisch gegeben.

Frikasseesauce, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 90 g (9 deka) Butter, 80 g (8 deka) Mehl, 2 Zwiebeln, ½ Zitrone, 2 Lorbeerblätter, 10 Gewürzkörner, 1½ Liter Kalbfleisch- oder Hühnerbrühe, 1 Glas Weißwein, 3 Eidotter. Kochzeit: ½ Stunde. Die Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und mit der abgeschälten Schale der Zitrone und dem Gewürz in der Butter leicht angeschwitzt. Dann wird das Mehl dazugegeben und ebenfalls angeschwitzt, doch muß alles weiß bleiben, hierauf die heiße Brühe aufgefüllt, alles glattgerührt und langsam gekocht. Hierauf nimmt man sie beiseite, bindet sie mit den in Weißwein zerquirlten Eidottern, streicht sie durch ein feines Sieb und schmeckt sie mit etwas Salz und Zitronensaft ab. Bemerkung: Die Sauce kann durch Auskochen von Sardellengräten oder Sardellenbutter pikanter gemacht werden. Sie wird gebraucht zum Anmachen der verschiedensten Frikasseegerichte, aber auch als Beigabe zu gekochten Hühnern, Kalbfleisch und Fischen. Einfacher und billiger stellt man sie her, wenn man die Eidotter und den Weißwein wegläßt und statt Butter Kalbsfett oder Kunstbutter nimmt.

Frikasseesauce, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 1 Zitrone, Gewürz, 1 Glas Weißwein, Sardellen, 2 Eidotter. Kochzeit: ¾ Stunden. Aus dem Mehl und der Butter macht man eine helle Mehlschwitze, die man mit ½ Liter kräftiger Kalbs- oder Geflügelbrühe auffüllt und mit Weißwein, Gewürz, etwas Zitronenschale und den Sardellen gut verkocht. Man bindet die Sauce mit den Dottern, schärft sie mit Zitronensaft ab und seiht sie durch. Man gibt sie zu gekochten und zerlegten Tauben oder Hühnern, die man noch eine Weile in der Sauce durchziehen läßt.

Fruchtmarmeladensauce, siehe Seite 87.

Fruchtsaftsauce, siehe Seite 86.

Frühlings- oder Kräutersauce. 5 Personen. Zutaten: 1 Handvoll Sauerampferblätter und Spinat, etwas grüne Petersilie und Kerbel, ½ Liter weiße Buttersauce. Kochzeit: ½ Stunde. Die gesäuberten Kräuter werden einige Minuten zugedeckt in kochendem Salzwasser gekocht. Dann gießt man das Wasser ab, läßt die Kräuter in kaltem Wasser auskühlen und schneidet sie sehr fein. In die inzwischen bereitete Buttersauce (siehe dort) gibt man die Kräuter nebst etwas saurer Sahne, läßt das Ganze einige Male aufkochen und schmeckt mit Maggi's Würze ab.

Garnelensauce, siehe Krabbensauce.

Gelberübensauce. 5 Personen. Zutaten: 60 g (6 deka) Butter, 30 g (3 deka) Zucker, 30 g (3 deka) Mehl, 2 Löffel geriebene gelbe Rüben. Kochzeit: ½ Stunde. Man läßt den Zucker und das Mehl in der Butter bräunen, fügt die Rüben dazu und läßt die Sauce, nachdem man sie mit Brühe aufgefüllt hat, gut verkochen.

Grundsauce, braune, siehe Seite 84.

Grundsauce, weiße, siehe Seite 84.

Grüne Sauce. 5 Personen. Zutaten: ½ Liter Weißwein, ½ Liter Brühe, 2 Eßlöffel Olivenöl, je 1 Kaffeelöffel voll Petersilie, Estragon, Kerbel, Schnittlauch, Schalotten, alles feingehackt, Pfeffer, 1 Eigelb. Kochzeit: ¾ Stunden. Wein, Brühe und Öl läßt man bis beinahe zur Hälfte einkochen, gibt dann die Kräuter, Salz und 1 Prise Pfeffer in die Sauce und zieht sie zuletzt mit Ei ab.

Gurkensauce. 5 Personen. Zutaten: 50 g (5 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, ¾ Liter braune Bouillon, 2 Salz- oder Pfeffergurken, 2 Lorbeerblätter, 8 Gewürzkörner, 2 Eßlöffel Essig, 50 g (5 deka) Zucker. Kochzeit: ½ Stunde. Eine braune Grundsauce wird von Butter, Mehl, Gewürz und Bouillon hergestellt und in die

geseihte Sauce, die in nicht zu kleine Würfel geschnittenen Gurken, die man vorher mit brauner Butter und Zucker angeröstet hat, hineingegeben. Sie wird mit etwas Salz, Essig und Zucker abgeschmeckt und muß herzhaft schmecken.

Gurkensauce, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 80 g (8 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 1 große geschälte, gehobelte Gurke, 1 gehäufter Kaffeelöffel gehackter Dill, 1 Prise Zucker, 1/8 Liter Brühe, 1/8 Liter saure Sahne. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Gurke wird in der Butter weichgeschmort, mit Mehl bestäubt und verkocht; dann die Sahne und der Dill dazugegeben, mit Essig und Zucker abgeschmeckt und leicht gargekocht.

Gurkensauce, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 2 frische Gurken, 80 g (8 deka) Butter, 30 g (3 deka) Zucker, Essig, 1 Glas Weißwein, 1/4 Liter braune Sauce (siehe dort). Die geschälten Gurken entkernt und schneidet man in kleine Teile, die man mit Salz bestreut, in Butter bräunt, einige Minuten in Essig, Zucker und Pfeffer schmort, worauf man sie mit dem Weißwein zu der braunen Sauce gibt und alles zusammen 1/4 Stunde kochen läßt. Man reicht die Sauce zu gedämpften Enten oder Hammelkeule.

Gurkensauce, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 80 g (8 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 1 große geschälte, gehobelte Gurke, 1 gehäufter Kaffeelöffel gehackter Dill, 1 Prise Zucker, 1 Teelöffel Essig, 1/8 Liter Brühe, 1/8 Liter saure Sahne. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Gurke wird in der Butter weichgeschmort, mit Mehl bestäubt und verkocht und dann die Sahne und der Dill dazugegeben. Hierauf schmeckt man mit Essig und Zucker ab und läßt die Sauce leicht garkochen.

Hagebuttenmarmeladesauce. 5 Personen. Zutaten: 4 Eßlöffel Marmelade, 1/2 Liter weiße Buttersauce, Saft von 1/2 Zitrone, 30 g (3 deka) Zitronenzucker. Kochzeit: 1/4 Stunde. Die Buttersauce wird mit den angegebenen Zutaten vermischt, aufgekocht und dann durchgeschlagen.

Hagebuttensauce. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter frische oder 1/4 Liter getrocknete Hagebutten, 1 Stückchen ganzer Zimt, etwas Zitronenschale, 1/4 Liter Weißwein, 100 g (10 deka) Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl. Kochzeit: 2 Stunden. Man schneidet Blüten und Stiele von den Früchten, schneidet sie auf, entfernt die Kerne, wäscht sie sauber und setzt sie mit 3/4 Liter Wasser, Zitronenschale und Zimt zum Feuer, streicht sie, wenn sie verkocht sind, durch, fügt den Wein, 1 Prise Salz und das in etwas Wasser verquirlte Kartoffelmehl dazu, läßt sie noch ein Weilchen kochen und gibt sie warm zu Tisch. Bemerkung: Vor dem Anrichten 1 Stich frische Butter zugefügt, verbessert die Sauce.

Haselnußsauce. 10 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) Haselnüsse, 4/10 Liter Milch, 70 g (7 deka) Zucker, 3 Eidotter. Die gerösteten Haselnüsse gibt man gerieben in die siedende Milch und läßt sie 1/4 Stunde kochen. Nach dem Erkalten siebt man sie durch und quirlt den Zucker und die Dotter darunter. Dann bringt man die Sauce aufs Feuer und läßt sie unter stetem Umrühren einmal aufkochen und dick werden.

Heringssauce. 5 Personen. Zutaten: 2 Schalotten, 70 g (7 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 1 Glas Weißwein, 1 Hering, einige Löffel Estragonessig. Kochzeit: 3/4 Stunden. Die sehr feingehackten Schalotten schwitzt man in Butter weich, fügt das Mehl hinzu, rührt alles gut durch, worauf man ungefähr 1/2 Liter Fleischbrühe hinzufügt, alles zu einer sämigen Sauce verkocht und dann den gutgewässerten, entgräteten, feingehackten Hering, den Weißwein und den Essig daruntermischt. Vor dem Anrichten bindet man mit 2 Eidottern. Die Sauce wird zu Rindfleisch und zu verschiedenen Fischgerichten gegeben. Bemerkung: Einfache Heringssauce bereitet man wie Sardellensauce (siehe dort), nur daß man statt Sardellen Hering verwendet.

Heringssauce zu kaltem Braten. 5 Personen. Zutaten: 1 Hering, 1/4 Liter

Milch, 3 hartgekochte Eidotter, 1 kleine Zwiebel, 1 Teelöffel Zucker, 1 Prise Pfeffer, 3 Eßlöffel Öl, 4 Eßlöffel Essig. Der Hering wird gut geputzt, entgrätet und etwa 8 Stunden in Milch ausgewässert, dann mit der Zwiebel und den Eidottern so fein wie möglich gehackt, mit den übrigen Zutaten und einigen Löffeln Milch vermischt und zu Tisch gegeben.

Holländische Sauce, echte, siehe Seite 85.

Holländische Sauce, einfache. 5 Personen. Zutaten: 40 g (4 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1 Zitrone, 2 bis 3 Eidotter, 2 Eßlöffel Weißwein oder Milch. Kochzeit: 20 Minuten. Butter und Mehl werden weißgeschwitzt, mit 3/4 Liter Gemüse-, Fisch- oder Fleischbrühe aufgefüllt, glattgeschlagen und verkocht. Dann wird die Brühe durchgeschlagen, mit den Dottern, die mit Weißwein oder Milch verquirlt werden, gebunden und mit dem Saft der Zitrone gewürzt. Bemerkung: Die Sauce eignet sich vortrefflich zu Fisch, Huhn mit Reis, Kalbfleisch mit Reis, Spargel, Blumenkohl usw., und von allen diesen Gerichten wird mit der betreffenden Kochbrühe aufgefüllt. Will man die Sauce verfeinern, so nimmt man mehr Eidotter und zieht etwas frische Butter darunter. — Hierzu muß bemerkt werden, daß alle Saucen, die mit Eigelb gebunden werden, nicht zu heiß stehen dürfen, am besten in einem Topf mit heißem Wasser; sollte die feinere Sauce, die ohne Mehl zubereitet worden ist, gerinnen, so genügt das Hinzugießen von einigen Tropfen kaltem Wasser oder das Hineinrühren eines gequirlten Eigelbs, um sie wieder glattzuschlagen.

Holländische Sauce, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 30 g (3 deka) Mehl, 5 Eidotter, 1/2 Zitrone, 120 g (12 deka) Butter. Das Mehl quirlt man mit etwas Wasser recht glatt, fügt die Eidotter, Salz, Muskat, Zitronensaft dazu, füllt mit ungefähr 2 Löffel Brühe auf, gibt 70 g (7 deka) Butter dazu, quirlt alles auf dem Feuer zu einer dicklichen Sauce ab, läßt sie einmal aufkochen und mengt dann beim Anrichten noch die übrige Butter dazu.

Holländische Sauce zu Fischen. 5 Personen. Zutaten: 40 g (4 deka) Mehl, 3 Eidotter, der Saft 1 Zitrone, 4 feingehackte Sardellen, 90 g (9 deka) frische Butter. Kochzeit: 1/2 Stunde. Zu dem mit kaltem Wasser verrührten Mehl gibt man die übrigen Zutaten, tut etwas Fleischbrühe dazu und rührt alles über gelindem Feuer bis zum Kochen.

Holländische Sauce zu Hühnern und Kalbfleisch. 5 Personen. Zutaten: 5 Eidotter, 25 g (2 1/2 deka) Mehl, 2 ausgegrätete, feingehackte Sardellen, 2 feingehackte Schalotten, 1 Glas Weißwein, 50 g (5 deka) Butter, 1 Zitrone. Kochzeit: 20 Minuten. Nachdem man die Dotter mit dem Mehl, den Sardellen, Schalotten, dem Weißwein und der Butter glattgerührt hat, fügt man den Saft der Zitrone und etwas Brühe dazu, schlägt die Sauce auf gelinder Hitze, aber ohne sie kochen zu lassen, und richtet sie an. Bemerkung: Man kann auch 4 Löffel geriebenen Meerrettich (Kren) dazugeben.

Holländische Sauce zu Spargel oder Blumenkohl. 5 Personen. Zutaten: 50 g (5 deka) Mehl, 80 g (8 deka) Butter, 2 Eidotter, Muskat. Kochzeit: 20 Minuten. Butter und Mehl werden geschwitzt, Gemüsesud zugefügt und verkocht. Man bindet die Sauce dann mit den zerquirlten Dottern und fügt Butter und Salz und Muskatblüte hinzu.

Hummersauce. Zutaten siehe Krebssauce. Im Mörser stößt man die Schalen, Scheren und Beine eines abgekochten Hummers sehr fein, schwitzt die Masse in Butter und kocht sie mit 1/2 Liter kräftiger Fleischbrühe, etwas kleingeschnittenem Wurzelwerk und einer kleinen Zwiebel eine Stunde langsam aus. Hierauf wird die Brühe durchgeseiht und mit einer hellen aus 60 g (6 deka) Butter und Mehl bereiteten Mehlschwitze unter fleißigem Umrühren zu einer sämigen Sauce gekocht. Man würzt sie mit Muskatnuß, etwas Salz und einem Löffel Hummerbutter, die man aus den Eiern bereitet hat (in Ermangelung von Hummerbutter nimmt man Krebs- oder Sardellenbutter) und bindet sie mit

2 Eidottern, nachdem man einen reichlichen Eßlöffel voll kleingeschnittenes Hummerfleisch damit vermischt hat.

Italienische Sauce. 5 Personen. Zutaten: 2 Sardellen, 50 g (5 deka) Schinken, 1 Löffel feingewiegte Kapern, 70 g (7 deka) Öl, 50 g (5 deka) Mehl, 1/2 Zitrone. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die geputzten Sardellen und den Schinken schneidet man in Würfel, gibt alles mit den Kapern in das Öl und läßt es darin dünsten, fügt das Mehl hinzu, füllt mit Brühe auf, läßt alles verkochen, streicht die Sauce durch ein Sieb und schmeckt sie mit Zitronensaft ab.

Johannisbeersauce. 5 Personen. Zutaten: 1/4 Liter Johannisbeeren, 40 g (4 deka) Butter, 10 g (1 deka) Mehl, 2 Löffel Sahne, 1 Prise Zucker. Kochzeit: 1/4 Stunde. Die abgestreiften und geputzten Johannisbeeren werden in der Butter weichgedünstet, wobei man etwas Wasser oder Brühe zufügt, stäubt das Mehl daran, läßt die Sauce kochen, gießt noch Brühe zu und salzt nach Bedarf. Dann schmeckt man mit Zucker ab und gießt kurz vor dem Anrichten die saure Sahne dazu. Man kann die Sauce durchtreiben oder mit den Beeren zu Tisch geben.

Kapernsauce. 5 Personen. Zutaten: 20 g (2 deka) Kapern, 50 g (5 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, 1/4 Liter Brühe, der Saft von 1/2 Zitrone, 1 Prise Zucker, 1 Eigelb. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man macht Mehlschwitze, die mit Brühe aufgefüllt und gargekocht wird, dann gibt man die übrigen Zutaten hinein, läßt sie durchziehen und bindet zuletzt mit dem Eigelb (letzteres kann auch wegbleiben).

Karamelsauce. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Zucker, knapp 1/2 Teelöffel Kartoffelmehl, der Saft von 1/2 Zitrone, Vanille. Kochzeit: 10 Minuten. Der Zucker wird leicht gebräunt, mit 1/4 Liter Wasser aufgekocht und das Kartoffelmehl hineingequirlt, mit sehr wenig Vanillepulver und einigen Tropfen Zitronensaft gewürzt. Die Sauce kann zu Grießpuddingen und Flammeris warm und kalt gegeben werden. Man kann sie auch mit Wein oder Rum würzen.

Kardinalsauce. 10 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) Sago, 7 bittere Mandeln, etwas ganzen Zimt, Schale von 1 Pomeranze und 1 Apfelsine sowie der Saft, 200 g (20 deka) Zucker, 1 Flasche Weißwein. Kochzeit: Nur aufkochen lassen. Den Sago gibt man in 1 Liter kochendes Wasser und kocht ihn darin mit dem Zimt, den geriebenen Mandeln weich und streicht ihn dann durch ein Sieb. Apfelsinen- und Pomeranzenschale wird auf dem Zucker abgerieben, dieser in dem Wein aufgelöst und mit dem Sago noch einmal aufgekocht. Die Sauce wird warm zu Puddingen, Mehlspeisen und Aufläufen zu Tisch gegeben.

Karpfensauce, englische. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, 20 g (2 deka) Mehl, 1 Tasse Sahne, 4 gehackte Sardellen, 1 Löffel Sojawürze, 1 Zitrone. Die Butter läßt man zergehen und verrührt sie mit einigen Löffeln Fleischbrühe, dem Mehl, der Sahne und den Sardellen und setzt das Umrühren fort, bis die Sauce zu kochen beginnt, worauf man noch das nötige Salz, die Sojawürze (kann auch wegbleiben) und den Saft der Zitrone daruntermischt; siehe auch Weihnachtskarpfensauce.

Kaviarsauce. 5 Personen. Zutaten: 1 Löffel Kaviar, 1 Zitrone, 1/2 Liter weiße Buttersauce. Kurz vor dem Anrichten gibt man reichlich Zitronensaft und den Kaviar zu der Buttersauce.

Kirschsauce. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Kirschen, 1 Stückchen Zimt, Schale von 1/2 Zitrone, 100 g (10 deka) Zucker, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, 3 bis 4 Eßlöffel Rotwein. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die sehr reifen Sauerkirschen werden entkernt und mit Zitronenschale und Zimt zu Mus gekocht; dann streicht man sie durch ein Sieb. Man kocht auch einen Teil der zerstoßenen und mit Wasser übergossenen Kerne einmal auf und seiht die Flüssigkeit durch, gibt sie zu dem Kirschenmus, das man mit Zucker und Rotwein und dem mit kaltem Wasser verrührten Kartoffelmehl verkocht. Bemerkung: Man kann auch die Kirschen mit den Kernen zerstoßen und in Wasser mit Zimt und Zitronenschale

nebst Zucker weichkochen, durch ein Haarsieb streichen, den Brei wieder mit etwas Wein verkochen und mit Kartoffelmehl oder mitgekochten Zwiebäcken oder Semmelschnitten verdicken.

Knoblauchsauce. 5 Personen. Zutaten: 2 Zehen Knoblauch, 1/2 Liter weiße Buttersauce, siehe dort. Den Knoblauch schält man, zerdrückt ihn fein mit Salz, mengt ein Stückchen Butter dazu, gibt dies in die Buttersauce, läßt sie verkochen und schlägt sie durch.

Krabben(Garnelen)sauce. 5 Personen. Zutaten: 30 g (3 deka) Mehl, 170 g (17 deka) Butter, 1/2 Liter Krabben, 1/2 Zitrone, 2 Eidotter. Kochzeit: 3/4 Stunden. Aus Mehl und Butter macht man eine Mehlschwitze, die man mit 1/4 Liter Fleischbrühe auffüllt und mit dem Zitronensaft und Muskatnuß würzt, während des Kochens mit dem Rest der frischen Butter verrührt und dann die gekochten und abgeschälten Krabben hinzufügt. Darauf nimmt man die Sauce vom Feuer, bindet sie mit den Eidottern und schmeckt sie mit etwas Maggi's Würze ab. Bemerkung: Man kann nach Belieben auch etwas Krabbenbutter in die Sauce geben.

Kräutersauce, siehe Frühlingssauce.

Kräuterbuttersauce, kalte. 10 Personen. Zutaten: 1 Teelöffel gehackter Schnittlauch, ebensoviel Petersilie, Estragon, Sauerampfer, Dill, 3 Salatblätter, das hartgekochte Weiße eines Eies, 1 hartgekochtes Eigelb, 1 Löffel Essig, 1 Löffel Öl, 3 Löffel saure Sahne. Die Kräuter, Salatblätter und das Eiweiß werden zusammen feingehackt. Das Eigelb verreibt man sehr fein mit Essig und Öl, gibt die saure Sahne, die ungekochten, gehackten Kräuter dazu und würzt mit Salz und etwas Zitronensaft.

Krebssauce. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter weiße, dicke Buttersauce (siehe S. 84), 60 g (6 deka) Krebsbutter, 6 Krebse, 1/2 Zitrone. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man macht eine Buttersauce, verkocht sie gut, mischt kurz vor dem Anrichten die Krebsbutter und das würfelig geschnittene Fleisch der Krebse bei und würzt mit etwas Pfeffer und Zitronensaft. Bemerkung: Zu festlichen Gelegenheiten verfeinert man die Sauce durch Weißwein und bindet sie mit Eidottern.

Kremsersenf, siehe Senf.

Kren(Meerrettich)sauce (Milchkren). 5 Personen. Zutaten wie Meerrettichsauce. Man quirlt das mit etwas Milch angerührte Mehl in die steigende Milch, kocht es glatt, gibt frische Butter und ein paar Löffel kräftige Rindsbrühe und die Mandeln dazu, läßt es aufkochen und rührt den Meerrettich hinein.

Krensaucesemmel, siehe Semmelkren.

Kümmelsauce, braune. 5 Personen. Zutaten: 80 g (8 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 1 Eßlöffel Kümmel. Kochzeit: 25 Minuten. In der Butter wird das Mehl mit einigen Zwiebelscheiben braungeröstet, mit kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt, verkocht, dann der Kümmel dazugegeben und die Sauce durchgeschlagen, worauf man noch mit einigen Tropfen Maggi's Würze abschmeckt.

Kümmelsauce, weiße. 5 Personen. Zutaten: 50 g (5 deka) Mehl, 80 g (8 deka) Butter, 1 Eßlöffel Kümmel. Kochzeit: 20 Minuten. Nachdem das Mehl in der Butter, nach Belieben auch mit einigen Zwiebelscheiben, zu einer hellen Einbrenne geröstet wurde, füllt man mit Brühe auf, verkocht sie mit ein wenig Salz und dem Kümmel und bindet die Sauce nach Geschmack noch mit Eigelb. Man gibt die Sauce zu Hammelfleisch, nachdem man sie mit Zitronensaft oder mit Maggi's Würze gewürzt hat.

Linsensauce wird wie Bohnensauce bereitet.

Lyonersauce. 10 Personen. Zutaten: 1/2 Flasche Weißwein, 3 Eßlöffel Estragonessig, 3/4 Liter weiße Grundsauce (siehe dort), 2 Löffel Kalbsjus, 6 hartgekochte Eier, feingehackte Petersilie und Estragon, den Saft von 1/2 Zitrone, 1 Löffel Sardellenbutter. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man kocht 3/4 Liter weiße Grundsauce mit dem Weißwein, Estragonessig und der Kalbsjus langsam 1/2 Stunde, während man Schaum und Fett sorgfältig abschöpft. Dann mischt man die feingequetschten Dotter der Eier hinzu,

verrührt sorgfältig und streicht die Sauce durch ein Haarsieb, setzt sie wieder aufs Feuer, gibt Estragon, Petersilie, Zitronensaft, Sardellenbutter und etwas weißen Pfeffer dazu und läßt sie nochmals aufkochen. Man gibt die Sauce zu gebratenem Geflügel, gebratenem Lamm- und Kalbfleisch.

Madeirasauce. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter braune Grundsauce (siehe dort), 1 Glas Madeira. Kochzeit: 1/4 Stunde. In gut verkochte, kräftige braune Grundsauce gibt man kurz vor dem Anrichten den Madeira. Bemerkung: Hat man keine Coulis oder sonstige Grundsauce, so bereitet man eine braune Mehlschwitze (60 g [6 deka] Butter, 50 g [5 deka] Mehl), die mit Fleischbrühe glattgekocht wird. Man kann Madeirasauce auch mit einer in Scheiben geschnittenen angedünsteten Zwiebel neben etwas Zitronenschale und 1 Prise Zucker bereiten, an die man zuletzt 2/10 Liter Madeira angießt und die Sauce damit durchziehen läßt.

Majoransauce. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) würfelig geschnittener Speck, 1 Eßlöffel Mehl, 1/2 Liter Fleischbrühe, 1 Löffel feingewiegter Majoran, 20 g (2 deka) frische Butter. Kochzeit: 10 Minuten. Man brät den Speck aus, röstet das Mehl darin gelb, füllt mit Brühe auf, verkocht sie glatt, fügt den Majoran hinzu und mischt zuletzt die frische Butter darunter.

Mandel-Kren(Meerrettich)sauce. 5 Personen. Zutaten: 2 Löffel Mehl, 3/8 Liter Milch, 40 g (4 deka) geschälte, grobgestoßene Mandeln, 1 Prise Zucker, Salz, 2 Eßlöffel geriebenen Meerrettich (Kren), 30 g (3 deka) Butter. Kochzeit: 10 Minuten. In der Butter läßt man das Mehl etwas anrösten, doch muß es ganz hell bleiben, verdünnt mit kalter Milch, läßt es gut verkochen, gibt dann kurz vor dem Anrichten die Mandeln und den Kren dazu, worauf man noch mit etwas Zucker und Salz abschmeckt.

Mandelsauce, kalte. 5 Personen. Zutaten: 120 g (12 deka) geschälte, gestoßene Mandeln, 2 Löffel Öl, 1/2 Zehe Knoblauch, 1 Löffel Essig. Die gestoßenen Mandeln werden mit dem Öl, dem zerdrückten Knoblauch, Salz und Essig vermischt.

Maraschinosauce. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter süße Sahne, 70 g (7 deka) Zucker, 1/2 Eßlöffel feines Mehl, 3 Eidotter, 1 kleines Weinglas Maraschino. Bereitungszeit: 10 Minuten. Die Zutaten werden vermischt und auf der heißen Platte zu dickem Schaum gequirlt.

Marillensauce. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Marillen (Aprikosen), 100 g (10 deka) Zucker (nötigenfalls mehr), Zitronenschale, 1 Teelöffel Zitronensaft. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Marillen werden mit den Kernen und etwas Wasser weichgekocht; man kann die Kerne aber auch beliebig entfernen. Dann werden sie durchgeschlagen, mit den übrigen Zutaten vermischt und noch einmal aufgekocht. Bemerkung: Von Marillenmarmelade stellt man die Sauce her, indem man 3 Eßlöffel Marmelade in 1/4 Liter Wasser aufkocht und mit etwas glattgerührtem Kartoffelmehl bindet. Man kann auch einen Stich Butter und etwas Weißwein hinzufügen.

Mayonnaisesauce-Original, siehe Seite 86.

Mayonnaise, falsche. 10 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Butter oder Öl, 100 g (10 deka) Mehl, etwas Essig. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man macht Butter oder Öl heiß, rührt das Mehl daran, füllt mit Bouillon oder Wasser auf, säuert etwas mit Essig oder Zitronensaft, läßt gut verkochen, fügt etwas Paprika, Senf und Salz, nach Bedarf noch etwas Flüssigkeit zu und rührt die Sauce dann kalt, damit sich keine Kruste an der Oberfläche bilden kann. Bemerkung: Man verwendet diese Sauce anstatt Mayonnaise; sie kann verbessert werden, indem man nach dem Erkalten noch 4 Eidotter und nach und nach noch etwas kaltes Öl hinzurührt, oder man vermischt sie mit echter Mayonnaise. Dies letztere Verfahren ist sehr empfehlenswert bei der Zusammenstellung von kalter Mayonnaisensauce, wie Remouladensauce, Tatar-. Dill-, Estragonsauce usw.

Mayonnaise, gemischte. 5 Personen. Zutaten: 7 Eidotter, 1/5 Liter Brühe, 1 Zitrone, 1 Löffel Kapern, 1 Löffel Champignons, 1 Kaffeelöffel guter Senf, 1 Löffel

süße Sahne (Rahm), Salz nach Geschmack. Bereitungszeit: 10 Minuten. Dotter, Brühe und Zitronensaft werden über dem Feuer zu einer dicken Creme gerührt, die übrigen Zutaten beigefügt und das Ganze auf Eis gestellt. Diese Sauce wird zu Hummer gegeben.

Mayonnaise (Kräutermayonnaise). Zutaten. 3 hartgekochte Eigelb, 2 rohe Eigelb, 1/4 Liter Provenceöl, Petersilie, Estragon, Kerbel, Schnittlauch, Basilikum, Majoran, Thymian, 2 Löffel Weinessig, 1 Zitrone. Die rohen Dotter werden mit den durch ein Sieb gestrichenen gekochten Dottern gut verrührt, das Öl nach und nach tropfenweise dazugemischt, dann 3 Eßlöffel voll feingehackte Kräuter, etwas Salz, 5 bis 6 Eßlöffel weiße Grundsauce und nach und nach der Saft der Zitrone hinzugefügt. Man streicht die Mayonnaise noch durch ein Sieb und stellt sie kalt.

Mayonnaise zu Kartoffelsalat. 5 Personen. Zutaten: 4 ganze Eier, 2 Löffel Öl, 4 Löffel Essig, 8 Löffel Wasser, etwas Maggi's Würze, Salz und etwas Zucker, 1 kleine geschabte Zwiebel. Bereitungszeit: 6 bis 8 Miruten. Die Zutaten werden über dem Feuer miteinander verquirlt, bis sie dick werden. Man gibt die Sauce heiß über die geschnittenen Kartoffeln.

Meerrettichsauce (Krensauce). 5 Personen. Zutaten: 40 g (4 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1/2 Liter Bouillon, 1/4 Liter Milch, 5 Eßlöffel geriebener Meerrettich, 20 g (2 deka) Zucker. Kochzeit: 20 Minuten. Von Butter und Mehl wird in einem passenden Topf eine weiße Mehlschwitze bereitet, mit heißer Bouillon und Milch aufgefüllt, glattgerührt und verkocht. Dann wird sie beiseite gestellt, durchgeschlagen, der Meerrettich hineingerührt und mit etwas Salz und Zucker abgeschmeckt. Bemerkung: Der geriebene Meerrettich darf nicht längere Zeit unangemacht trocken stehen, da er leicht blau wird, er wird mit Essig oder etwas Milch angefeuchtet. Saucen, die von vornherein glattgekocht sind, brauchen natürlich nicht durchgeschlagen zu werden.

Meerrettichsauce, Berliner. 5 Personen. Zutaten: Mehlschwitze von 60 g (6 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 1/2 Liter gute Fleischbrühe, 2 Eßlöffel voll geriebenem Meerrettich (Kren). Kochzeit: 10 Minuten. Man läßt die Einbrenne mit der Fleischbrühe auf- und glattkochen, gibt den Meerrettich hinein, zieht die Sauce vom Feuer und rührt das Ganze noch tüchtig durch.

Milchkrensauce (Meerrettich), siehe Krensauce.

Milchsauce, säuerliche zu Bohnen, Kartoffeln. 5 Personen. Zutaten: 50 g (5 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 1/2 Liter frische Milch, Salz und weißer Pfeffer, 10 g (1 deka) frische Butter, 2 Löffel Weinessig. Kochzeit: 10 Minuten. 50 g (5 deka) Butter läßt man zergehen und macht sie mit dem Mehl zu einer weißen Mehlschwitze an, die man mit der Milch auffüllt, mit Salz, Pfeffer und Essig würzt, gut abschmeckt und über den in Salzwasser weichgekochten, zerschnittenen Bohnen oder Kartoffeln anrichtet.

Morchelsauce. 5 Personen. Zutaten: 1 Handvoll Morcheln (siehe Tafel 18), 60 g (6 deka) Schinken, etwas gehackte Petersilie oder Schnittlauch, 2 Eidotter, 1 Zitrone, 120 g (12 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die gutgesäuberten und grobgehackten Morcheln schwitzt man mit der Butter und einigen dünnen Scheiben Schinken über gelindem Feuer, nimmt dann den Schinken heraus, würzt mit Pfeffer, Muskat und Petersilie oder Schnittlauch. Aus der übrigen Butter und dem Mehl hat man eine helle Mehlschwitze bereitet, mit Fleischbrühe aufgefüllt und verkocht; diese Sauce gibt man nun über die Morcheln, läßt alles noch einmal aufkochen, bindet mit Eigelb und würzt noch mit Zitronensaft und Maggi's Würze. Bemerkung: Will man die Sauce braun haben, macht man eine braune Einbrenne statt der hellen, oder man gibt eine mit brauner Einbrenne verkochte Rindsbrühe mit einigen Löffeln Rot- oder Weißwein, Pfeffer, Salz und ein paar Tropfen Maggi's Würze dazu, ohne aber mit Eigelb zu binden. Als einfache Morchelsauce



TAFEL 13

Abb. 1 und 2. Blumenkohl oder Karfiol, wie er sein und wie er nicht sein soll. Abb. 1 zeigt uns eine weisse, feste Rose ohne Zwischenräume, Druckstellen, Schmutzflecken, Missfärbungen und magere Stiele, wie sie das zweite Exemplar aufweist, das nur zu Suppe oder Salat zu verwenden wäre. Abb. 3. Sprossen- oder Rosenkohl. Seine kleinen Kohlröschen müssen fest geschlossen und von frischer, grüner Farbe sein. Abb. 4 und 5. Schwarzer und weisser Rettich. Man kaufe keine fleckigen Exemplare, auch soll das Laub weder verschrumpft noch faul sein. Abb. 6 zeigt das hellere, grössere Teltower und Abb. 7 das etwas kleinere, langschwänzige, dunklere, Teltower Rübchen. Abb. 8. Bohnen und Erbsen. Seitlich oben die zarten Flageolets, daneben die fleischhafte Saubohne (dicke Bohne), die gewöhnliche Stangenbohne, eine rheinische Speckbohne, kleine Buschbohnen und gelbschotige Wachsbohnen. Pahl- und Zuckererbsen liegen darunter. Beim Einkauf entscheidet die Zartheit und Frische der Ware, die nicht fleckig oder welk sein darf. Abb. 9. Tomaten und Kartoffeln. Zu Tomatensalat wähle man mittelgrosse, pralle, leuchtend rote Sorten; die gekerbten, grossen dagegen zum Einlegen, zu Saucen und Püreebereitung. Die unzähligen Sorten der unentbehrlichen Kartoffeln finden nach den Farben und Formen ihre verschiedene Verwendung. Unsere Abbildung zeigt hellschalige Pellkartoffeln, längliche Salat- und dicke Püreekartoffeln. Abb. 10. Spinat. Beim Einkauf sehe man auf die Frische und Zartheit der Blätter und Sauberkeit der Ware. Abb. 11 und 15. Blaukraut oder Rotkohl im Ganzen und aufgeschnitten. Zu bevorzugen sind mittelgrosse, fleckenlose, steinharte Köpfe mit möglichst dünnen Strünken. Abb. 12. Welschkohl, Wirsing, Savoyer oder Börskohl. Seine besten Arten geben an Festigkeit dem Weisskohl nichts nach. Geschätzt werden Sorten mit recht hellen Mittel- und nicht zu harten Aussenblättern. Abb. 13. Filderkraut, die Spezialität des Württemberger Landes; es liefert den feinsten Sauerkohl. Abb. 14. Weisskraut, Kohlkopf oder Kappus, wohl das volkstümlichste Gemüse, von dem das unter Abb. 11 und 15 Gesagte gilt. Abb. 16. Rote und weisse Radieschen. Diese wohlschmeckenden Rettichen müssen frisch, glatt, lebhaft gefärbt und nur zart belaubt sein. Nr. 17. Blätterkohl, Grün-, Winter- oder Eiskohl; je feiner gekräusst, desto besser ist er; er soll ausgefroren, aber nicht welk und fleckig sein. Abb. 18. Maiskolben. Die richtig erkannte Halbreife wird für den Wohlgeschmack entscheidend. Abb. 19. Rahnen oder Rohnen, Salat- oder Rote Rüben. Die langen, schwarzroten, nördlichen, sowie die platten, dunkelroten (ägyptischen) Rüben sind von gleichem Wert. Kleine und mittelgrosse sind zu bevorzugen, dicke sind meist holzig. Nr. 20. Kürbis muss zur Verwertung vollkommene Reife haben, die auch durch Nachlagerung erzielt werden kann. Abb. 21—23. Wruken, gelbe, weisse und violette Kohlrüben. Beim Einkauf soll der obere Teil der Rübe nicht welk erscheinen. Abb. 24. Kohlrabi, Oberrüben. Bei guten Exemplaren muss die Knolle rund sein, und die Blätteransätze sollen einen einzigen, möglichst kleinen Schopf bilden; das ist ein sicheres Zeichen, dass sie zart und weich sein können.

Unsere gesündesten Gemüse ...

TAFEL 13

Abb. 1 und 2. Blumenkohl oder Karfiol, wie er sein und wie er nicht sein soll. Abb. 1 zeigt uns eine weisse, feste Rose ohne Zwischenräume, Druckstellen, Schmutzflecken, Missfärbungen und magere Stiele, wie sie das zweite Exemplar aufweist, das nur zu Suppe oder Salat zu verwenden wäre. Abb. 3. Sprossen- oder Rosenkohl. Seine kleinen Kohlröschen müssen fest geschlossen und von frischer, grüner Farbe sein. Abb. 4 und 5. Schwarzer und weisser Rettich. Man kaufe keine fleckigen Exemplare, auch soll das Laub weder verschrumpft noch faul sein. Abb. 6 zeigt das hellere, grössere Belitzer und Abb. 7 das etwas kleinere, langschwänzige, dunklere, Teltower Rübchen. Abb. 8. Bohnen und Erbsen. Seitlich oben die zarten Flageolets, daneben die riesenhafte Saubohne (dicke Bohne), die gewöhnliche Stangenbohne, eine rheinische Speckbohne, kleine Buschbohnen und gelbschotige Wachsbohnen. Pahl- und Zuckererbsen liegen darunter. Beim Einkauf entscheidet die Zartheit und Frische der Ware, die nicht fleckig oder welk sein darf. Abb. 9. Tomaten und Kartoffeln. Zu Tomatensalat wähle man mittelgrosse, pralle, leuchtend rote Sorten; die gekerbten, grossen dagegen zum Einlegen, zu Saucen und Püreebereitung. Die unzähligen Sorten der unentbehrlichen Kartoffeln finden nach den Farben und Formen ihre verschiedene Verwendung. Unsere Abbildung zeigt hellschalige Pellkartoffeln, längliche Salat- und dicke Püreekartoffeln. Abb. 10. Spinat. Beim Einkauf sehe man auf die Frische und Zartheit der Blätter und Sauberkeit der Ware. Abb. 11 und 15. Blaukraut oder Rotkohl im Ganzen und aufgeschnitten. Zu bevorzugen sind mittelgrosse, fleckenlose, steinharte Köpfe mit möglichst dünnen Strünken. Abb. 12. Welschkohl, Wirsing, Savoyer- oder Börskohl. Seine besten Arten geben an Festigkeit dem Weisskohl nichts nach. Geschätzt werden Sorten mit recht hellen Mittel- und nicht zu harten Aussenblättern. Abb. 13. Filderkraut, die Spezialität des Württemberger Landes; es liefert den feinsten Sauerkohl. Abb. 14. Weisskraut, Kohlkopf oder Kappus, wohl das volkstümlichste Gemüse von dem das unter Abb. 11 und 15 Gesagte gilt. Abb. 16. Rote und weisse Radieschen. Diese wohlschmeckenden Retticharten müssen frisch, glatt, lebhaft gefärbt und nur zart belaubt sein. Nr. 17. Blätterkohl, Grün-, Winter- oder Eiskohl; je feiner gekrausst, desto besser ist er; er soll ausgefroren, aber nicht welk und fleckig sein. Abb. 18. Maiskolben. Die richtig erkannte Halbreife wird für den Wohlgeschmack entscheidend. Abb. 19. Rahnen oder Rohnen, Salat- oder Rote Rüben. Die langen, schwarzroten, nördlichen, sowie die platten, dunkelroten (ägyptischen) Rüben sind von gleichem Wert. Kleine und mittelgrosse sind zu bevorzugen; dicke sind meist holzig. Nr. 20. Kürbis muss zur Verwertung vollkommene Reife haben, die auch durch Nachlagerung erzielt werden kann. Abb. 21—23. Wruken, gelbe, weisse und violette Kohlrüben. Beim Einkauf soll der obere Teil der Rübe nicht welk erscheinen. Abb. 24. Kohlrabi, Oberrüben. Bei guten Exemplaren muss die Knolle rund sein, und die Blätteransätze sollen einen einzigen, möglichst kleinen Schopf bilden; das ist ein sicheres Zeichen, dass sie zart und weich sein können.



Die tüchtige Hausfrau. II.

Tafel 13.

Unsere gesündesten Gemüse für den täglichen Tisch.

Original u. Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



werden die vorgekochten in Butter angedünsteten Pilze nur mit einer mit Fleischbrühe glattgekochten hellen Grundsauce vermischt, die man dann mit 1 Löffel Sahne und 1 Teelöffel gehackter Petersilie aufwallen läßt.

Mousselinsauce. 10 Personen. Zutaten: 16 bis 18 Schalotten, 1 gestrichener Eßlöffel voll Pfefferkörner, Salz, 1/2 Liter milder Essig, 6 Eidotter, 1 Liter zerlassene, ungesalzene Butter, 1/4 Liter geschlagene Sahne (Obers). Kochzeit: 1 Stunde. Schalotten, Pfefferkörner, Salz werden unter stetem Nachgießen von etwas Essig bis zu ihrem gänzlichen Breiigwerden gekocht. Dann zieht man die Masse vom Feuer und rührt die mit etwas kaltem Wasser verrührten Dotter nacheinander dazu, quirlt das Ganze auf der Herdplatte, bis die Masse dicklich wird und zu steigen anfängt, quirlt sie bis zum Auskühlen, treibt sie durch ein feines Haarsieb, fügt nach und nach die zerlassene Butter dazu und schließlich die festgeschlagene Sahne, peitscht die Masse stark, damit die Sauce wieder dick wird, und hält sie dann im Wasserbade warm. Man gibt sie zu Fischen, warmen Salaten, Spargel, Artischocken.

Mousseronsauce. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter frische Mousserons, braune Sauce, 1 Glas Rotwein. Kochzeit: 1/2 Stunde; siehe Tafel 18. Man dünstet die Mousserons in Butter an (getrocknete Mousserons müssen zuvor gebrüht werden) und füllt mit brauner Grundsauce oder mit in Rotwein und Bouillon verkochter brauner Mehlschwitze auf, gibt noch etwas Zitronensaft, Pfeffer und Maggi's Würze hinein und läßt alles nochmals aufkochen. Man gibt die Sauce zu Hammel- oder Rindfleisch.

Muschelsauce. 5 Personen. Zutaten: 4 gehackte Schalotten, 5 gehackte Champignons, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 80 g (8 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1 Glas Weißwein, 25 Muscheln. Kochzeit: 1/2 Stunde. In der heißen Butter werden das Mehl, die Schalotten und die Champignons geschwitzt, mit Fleischbrühe, Weißwein und dem durchgeseihten Muschelwasser (in dem man die Muscheln gargemacht hatte) verkocht, und die geputzten Muscheln hineingegeben. Man reicht die Sauce zu Kalbfleisch, Fisch, gebratenem Geflügel oder Fleischpuddingen, die einer pikanten Sauce bedürfen.

Orangensauce. 5 Personen. Zutaten: 50 g (5 deka) Zucker, 50 g (5 deka) Butter, 1 Semmel, 4/10 Liter Weißwein, 1 Orange. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man rindet die Semmel ab, reibt sie fein, läßt den Zucker in der Butter gelblich anlaufen, gibt die Semmel, den Orangensaft und Weißwein dazu und verkocht alles miteinander. Bemerkung: Man kann die ganze Semmel auch in dem Wein aufweichen und danach feinquirlen.

Petersiliensauce, siehe Seite 87.

Petersiliensauce, warme. 5 Personen. Zutaten: Mehlschwitze von 60 g (6 deka) Butter und 50 g (5 deka) Mehl, 2 Löffel gehackter, frischer, grüner Petersilie. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Mehlschwitze füllt man mit brauner Brühe auf, läßt sie gut aufkochen und gibt die Petersilie dazu. Es kann auch etwas Bratensauce oder saure Sahne dazugegeben werden. Die Sauce wird zu gekochtem Rind- und Hammelfleisch verwendet.

Pfirsichsauce. 5 Personen. Zutaten: 12 Pfirsiche, Zucker, Vanille, etwas Maraschino. Man schält die Pfirsiche und kocht sie mit Zucker und Vanille in Wasser weich, streicht sie durch ein feines Sieb, gibt sie dann nochmals in dick eingekochten Zucker und vermischt sie mit 1 Löffel Maraschino; oder man schlägt die Pfirsiche durch, verlängert den Brei mit Weißwein, bindet mit Reismehl und gibt einen Löffel Kirschwasser dazu.

Pflaumenmussauce (Powidelsauce). 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Pflaumenmus, Zitronenschale, 40 bis 50 g (4 bis 5 deka) Zucker. Kochzeit: 10 Minuten. Das Pflaumenmus wird mit 1/4 Liter Wasser, Zitronenschale und Zucker gekocht, durchgeschlagen und zu Nudelspeisen, Knödeln, gekochtem Rauchfleisch gegeben. Bemerkung: Durch einen Stich Butter, einige Tropfen Rum, Sliwowitz oder Weißwein wird die Sauce verfeinert. Will man die

Sauce aus getrockneten Pflaumen bereiten, so kocht man die Pflaumen, entkernt sie, hackt sie fein, und kocht sie mit ihrem Sud nebst Zitronenschale und Zucker wieder auf.

Pikante Sauce. 5 Personen. Zutaten: 3 hartgekochte Eier, 1/20 Liter Öl, 1/10 Liter Essig, 1 Teelöffel gehackter Schnittlauch, 1 Teelöffel gehackter Estragon, 1 Eßlöffel gehackte Mixed Pickles. Die ganzen Eier werden feingewiegt, mit Essig und Öl angemacht und dann mit den übrigen Zutaten vermischt. Die Sauce wird zu gekochtem Kalbskopf gereicht.

Pilzsauce. Man bereitet diese Sauce wie die Champignonsauce aus verschiedenen Pilzsorten wie Pilzlingen, Brätlingen, Morcheln und anderen. Steinpilze schneidet man in Scheiben und siedet sie in guter Fleischbrühe gar, die licht eingebrannt und mit süßer oder saurer Sahne verfeinert wird. Reichlich Pilze machen die Sauce sehr schmackhaft, die zu Rindfleisch, Pökelzunge sowie Nudeln, Nocken und Knödel vortrefflich schmeckt.

Pilzsauce von getrockneten Pilzen. 5 Personen. Zutaten: 1 Handvoll getrocknete Pilze, 80 g (8 deka) Butter, 1 Eßlöffel Mehl. Man brüht die Pilze in kochendem Wasser und hackt sie grob. Dann bereitet man eine Mehlschwitze, dünstet darin einige Minuten die Pilze, füllt mit etwas Fleischbrühe auf und läßt sie unter öfterem Umrühren gut durchkochen.

Polnische Sauce. 5 Personen. Zutaten: 50 g (5 deka) Butter, 30 g (3 deka) Zucker, 40 g (4 deka) Mehl, 50 g (5 deka) fein länglich geschnittene Mandeln, 40 g (4 deka) Rosinen, etwas Zitronenschale, 1/2 Liter Rotwein. Kochzeit: 1 Stunde. Man läßt die Butter und den Zucker braun werden und röstet das Mehl darin; inzwischen kocht man die übrigen Zutaten mit Rotwein auf, gibt diese auf das braungeröstete Mehl, gibt Mandeln, Rosinen usw. hinzu, salzt und verrührt alles gut und richtet die Sauce, nachdem sie gut durchgekocht ist, über gekochte frische Rinds- oder Kalbszunge (siehe auch Rosinensauce) an.

Porree(Lauch)sauce. 5 Personen. Zutaten: 4 Stangen Porree, 120 g (12 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 2 Eßlöffel saure Sahne. Kochzeit: 40 Minuten. Die geputzten, fein nudelig geschnittenen Porrees werden mit der Butter geröstet; dann stäubt man das Mehl dazu, füllt mit guter Fleischbrühe auf, würzt mit Pfeffer und verkocht alles zu einer sämigen Sauce. Vor dem Anrichten gibt man noch saure Sahne dazu, die aber nur kurz mit aufkochen darf.

Powidelsauce, siehe Pflaumensauce.

Quittensauce. 5 Personen. Zutaten: 6 Quitten, 1 Zitrone, 60 g (6 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 1/2 Liter Milch, 15 g (1 1/2 deka) Zucker. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Die Quitten werden geschält, vom Kernhause befreit, in sehr viel Wasser weichgekocht und dann auf einem Reibeisen gerieben. Man beträufelt sie mit Zitronensaft und dünstet sie in Butter vollends weich, stäubt das Mehl daran, läßt sie 2 Minuten rösten und verkocht die Masse mit Milch oder leichter Fleischbrühe, salzt und zuckert ein wenig und fügt nach Geschmack sauren Rahm hinzu.

Rahmsauce, siehe Sahnensauce.

Remouladensauce. 5 Personen. Zutaten: 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 3 gehackte Schalotten, 1 Teelöffel gehackter Schnittlauch, 3 Sardellen, 1 Löffel Kapern, 1/4 Liter Mayonnaise, 1 Löffel Senf, 15 g (15 deka) Zucker, der Saft 1 Zitrone. Zurichtung: 1/2 Stunde. Die Kräuter, die Schalotten und die Sardellen werden feingehackt und mit der Mayonnaise, Senf, Zucker und Zitronensaft verrührt.

Remouladensauce, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 4 hartgekochte Eigelb, 1 rohes Eigelb, 1 Löffel Senf, 7 Löffel Öl, 2 Schalotten, 1 Teelöffel gehackte Petersilie und Schnittlauch, 1 feingewiegte kleine Gurke, 1 Löffel Kapern, 1 Löffel Kaviar, der Saft 1 Zitrone, 15 g (1 1/2 deka) Zucker. Man treibt die Dotter mit einem Löffel Öl und Senf durch ein Sieb, fügt unter stetem Umrühren die übrigen Zutaten hinzu und rührt alles zu einer geschmeidigen Sauce.

Remouladensauce, siehe Seite 170.

Rettichsauce. 5 Personen. Zutaten: 3 große, schwarze Rettiche, 1 Löffel Essig

3 Löffel Öl. Die gut gesäuberten Rettiche werden feingerieben, dann mit Essig, Öl und Salz verrührt und die Sauce zu Pökelfleisch oder Rindfleisch gereicht.

Rosinensauce (Polnische Sauce). 5 Personen. Zutaten: 50 g (5 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 3/4 Liter braune Bouillon, 2 Lorbeerblätter, 8 Gewürzkörner, 40 g (4 deka) Zucker, 1/2 Zitrone, 4 Eßlöffel Essig, 30 g (3 deka) Mandeln, 80 g (8 deka) Sultanrosinen, 30 g (3 deka) Korinthen. Kochzeit: 1/2 Stunde. Von Butter, Mehl, Gewürz und Bouillon wird eine braune Grundsauce hergestellt. Die abgezogenen Mandeln werden in Stifte geschnitten, Korinthen und Rosinen verlesen und gewaschen. Dann gibt man alles in die durchgegossene Sauce, läßt sie noch einmal aufkochen und schmeckt sie mit etwas Salz, Zucker, Zitronensaft und Essig ab (siehe auch Polnische Sauce).

Rosinensauce zu Fleischspeisen. 5 Personen. Zutaten: 50 g (5 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1/2 Liter kräftige Brühe, 1/2 Zitrone, 1 Glas Weißwein, 60 g (6 deka) gereinigte, ausgekernte große Rosinen, 40 g (4 deka) gewaschene, abgetrocknete Korinthen, 1 Stückchen Zucker. Kochzeit: 1/4 Stunde. Butter und Mehl macht man zu einer Einbrenne, die mit der Brühe verdünnt, mit Zitronensaft, der feingeschnittenen Zitronenschale, Wein, Rosinen, Korinthen, Zucker und etwas Salz verkocht und nach Bedarf mit Fleischextrakt oder Maggi's Würfeln gewürzt wird. Man legt das Fleisch, vornehmlich Zunge oder Rindfleisch, in die Sauce und läßt es darin eine Weile ziehen. Bemerkung: Die Sauce kann mit einigen geschälten, fein länglich geschnittenen Mandeln verfeinert werden.

Rübensauce (Gelbe Rübensauce, siehe dort).

Sahnensauce. 5 Personen. Zutaten: 30 g (3 deka) geriebene Semmel, 3 Sardellen, 1/8 Liter saure Sahne, der Saft von 1/2 Zitrone, 1/4 Liter sehr kräftige Brühe, 30 g (3 deka) Butter. Kochzeit: 10 Minuten. Man läßt in der Butter die Semmelbröfel anlaufen, gibt die gewaschenen und geputzten, würfelig geschnittenen Sardellen, Sahne oder Zitronensaft, etwas Zitronenschale und die Brühe dazu und läßt alles zusammen einmal aufkochen.

Salatsauce. 5 Personen. Zutaten: 2 hartgekochte und 1 rohes Eigelb, 4 Löffel Essig, 1 Löffel Senf, 2 gehackte Schalotten, 2 Kaffeelöffel gehackter Estragon, 4 Löffel Öl, 1 Löffel Weißwein. Nachdem die Dotter mit einem Löffel Essig verrührt wurden, rührt man nach und nach etwas weißen Pfeffer, den Senf, Schalotten, eine Prise Salz, Estragon, Öl, Wein und Essig dazu. Diese Sauce kann auch noch durch Kapern verfeinert werden.

Salatsauce, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 3 hartgekochte Eidotter, 1/16 Liter Öl, 2 Löffel Essig. Dotter, Öl, eine Prise Salz und nicht zu scharfer Essig werden miteinander gut verrührt; man macht grünen oder Wurzelsalat damit an.

Salatsauce ohne Öl. Zutaten: 4 Eidotter, 2 Zitronen, 1/2 Liter geschlagene Sahne. Bereitungszeit: 3/4 Stunden. In dem kochend heißgemachten Saft der Zitronen verrührt man die Dotter, doch vorsichtig, damit sie nicht gerinnen, und stellt sie zum Abkühlen beiseite. Nach dem Erkalten fügt man die festgeschlagene Sahne dazu.

Sardellensauce. 10 Personen. Zutaten: 6 rohe Eidotter, 80 g (8 deka) Sardellenbutter, 3 Löffel Essig, 1 Glas Öl. Nachdem man Dotter, Sardellenbutter und Essig auf dem Feuer dickgeschlagen hat, wird die Masse kaltgerührt und das Öl tropfenweise dazugegeben.

Sardellensauce zu Pökelzunge. 5 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) Sardellenbutter, 2 Zitronen. Man läßt die Butter bei gelinder Hitze zergehen und träufelt den Zitronensaft darunter.

Sardellensauce, warme. 5 Personen. Zutaten: 60 g (6 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 5 Sardellen, 1 gewiegte Zwiebel, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 3 Löffel saure Sahne. Kochzeit: 1/2 Stunde. Aus Butter und Mehl macht man eine helle Einbrenne, gibt die Zwiebeln, die gesäuberten, feingewiegten Sardellen, Petersilie und Fleischbrühe hinein, verkocht und

seiht die Sauce, gibt die saure Sahne und Maggi's Würze dazu und schärft mit etwas Zitronensaft ab. Bemerkung: Saure Sahne und Zwiebel sowie der Zitronensaft können wegbleiben.

Sardellensauce, warme, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 5 Sardellen. ½ Liter braune Sauce (siehe dort). Kochzeit: 5 Minuten. In die gut verkochte braune Grundsauce gibt man die sauber geputzten, feingehackten Sardellen oder ein Stück Sardellenbutter, läßt sie nochmals damit aufkochen und richtet sie an.

Sauerampfersauce. 5 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) Butter, 2 Hände voll Sauerampferblätter, 50 g (5 deka) Mehl, ¹⁄₁₀ Liter saure Sahne. Kochzeit: ½ Stunde. Man verliest und wäscht den Sauerampfer, dünstet ihn in zerlassener Butter zugedeckt weich, stäubt Mehl daran, füllt mit etwas Brühe und saurer Sahne auf und läßt die Sauce verkochen; dann salzt und seiht man sie durch und würzt sie mit Maggi's Würze.

Schlagsahnesauce zu kalten und warmen süßen Speisen. 5 Personen. Zutaten: ¼ Liter Schlagsahne, 1 bis 2 Eidotter, 1 Eßlöffel Rum. Die geschlagene Sahne wird mit den Dottern und dem Rum leicht vermischt.

Schalottensauce, polnische. 5 Personen. Zutaten: 50 g (5 deka) Butter, 40 g (4 deka) Zucker, 18 gleichmäßig große Schalotten, 40 g (4 deka) Mehl. In Butter oder Fett bräunt man den Zucker, läßt dann auch darin die Schalotten gut anrösten, worauf man das Mehl hinzustäubt und mit etwas Brühe auffüllt. Man läßt die Sauce langsam kochen, bis die Schalotten weich sind, salzt sie und fügt nach Belieben etwas Essig oder Zucker hinzu. Bemerkung: Statt Schalotten kann man auch in Scheiben geschnittene Zwiebeln nehmen. Es empfiehlt sich, die Sauce dann durchzuschlagen. Polnische Zwiebelsauce wird in ganz gleicher Weise bearbeitet.

Schnittlauchsauce. 5 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, ½ Liter Brühe, 2 Eßlöffel voll feingeschnittenen Schnittlauch. Eine helle Mehlschwitze füllt man mit heller Brühe oder Milch auf, läßt die Sauce gut verkochen und gibt den Schnittlauch sowie etwas Salz dazu und würzt mit Maggi's Würze.

Schnittlauchsauce, kalte. 5 Personen. Zutaten: 6 hartgekochte Eidotter, ½ abgeschälte Semmel, 1 rohes Eigelb, 1 Löffel Essig, 3 Löffel Öl, 10 g (1 deka) Zucker, 2 Löffel voll feingeschnittenen Schnittlauch. Die Semmel weicht man in Wasser ein, treibt sie fest ausgedrückt mit den Dottern durch und verrührt sie gut mit dem rohen Eigelb, bindet sie mit Essig und Öl, salzt, zuckert und mengt den Schnittlauch darunter.

Schokoladesauce, siehe Wasserschokolade.

Selleriesauce zu Geflügel. Man schneidet 2 kleine oder 1 große Sellerieknolle in kleine Stücke und kocht sie 20 Minuten in siedendem, gesalzenem Wasser, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, tut sie in eine Kasserolle, übergießt sie mit weißer Grundsauce oder kräftiger Kalbfleischbrühe, fügt einen Teelöffel Salz hinzu und dämpft sie langsam sehr weich. Hat man nur Kalbsbrühe genommen, so verdickt man die Sauce mit einem Stück in Mehl zerkneteter Butter, gießt noch eine Tasse süßen Rahm dazu, verrührt die Sauce gut während des Kochens und bindet sie nach Belieben noch mit 1 oder 2 Eidottern. Diese Sauce ist sehr beliebt zu gedämpftem oder gebratenem Truthahn, Kapaun und gekochten oder gedämpften Hühnern.

Semmelkren. 5 Personen. Zutaten: 2 feingeschnittene Semmeln, 2 Löffel geriebener Meerrettich (Kren), Rindssuppe. Kochzeit: 5 Minuten. Die Semmeln verkocht man mit der Rindssuppe, quirlt sie gut, schmeckt sie auf Salz ab, mischt kurz vor dem Anrichten den Kren darunter und gibt sie vornehmlich zu gekochtem Fleisch. Bemerkung: Man kann die Sauce auch zur Verfeinerung noch mit 2 Eidottern und 2 Löffeln saurem Rahm abziehen.

Senf (Kremser Senf). Zutaten: 140 g (14 deka) schwarzes, 40 g (4 deka) weißes Senfmehl, ⁴⁄₁₀ Liter weißer Wein, 150 g (15 deka) Zucker. Das Senfmehl

wird im Mörser sehr feingestoßen und mit dem Wein und Zucker zusammen einmal aufgekocht, abgekühlt und dann in Gläser gefüllt.

Senf à la diable. 5 Personen. Zutaten: 5 Löffel Senf, 60 g (6 deka) Zucker, 1 Glas Rotwein, 3 Löffel Öl, 1 Zitrone. Man mischt Senf und Zucker, verdünnt mit Rotwein und rührt Öl sowie den Saft der Zitrone dazu.

Senfsauce. 5 Personen. Zutaten: 5 Löffel Senf, 1/2 Liter weiße Buttersauce, 30 g (3 deka) Zucker, 2 Löffel Essig. In die gut verkochte Sauce gibt man die übrigen Zutaten und läßt sie nochmals gut aufkochen.

Spanische Sauce. 5 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) Rindermark oder Fett, 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 6 Gewürzkörner, 1 Teelöffel Estragonblätter, etwas Thymian, 60 g (6 deka) rohe Schinken- oder Speckabfälle, 80 g (8 deka) Mehl, 1 Glas Rotwein, 1 Zitrone, 1 Glas Madeira. Kochzeit: 1 Stunde. Das Fett macht man heiß und röstet darin das Gewürz, das Mehl, die Schinken- oder Speckabfälle, die Zwiebel und die Kräuter braun, füllt mit Brühe und Rotwein auf und läßt alles gut verkochen. Dann schlägt man die Sauce durch und gibt den Zitronensaft und den Madeira hinzu.

Spargelsauce. 5 Personen. Zutaten: 1 Kochlöffel Mehl, 100 g (10 deka) feine Butter, 4 frische Eidotter, 1/2 Zitrone. In ein wenig kaltem Wasser wird das Mehl fein abgerührt, dann die zerbröckelte Butter und die Dotter dazugerührt, mit ein wenig Muskat gewürzt und auf dem Feuer zu einer dicklichen Sauce angerührt, die aber nicht kochen darf. Man füllt mit etwas Spargelbrühe auf und fügt nach Geschmack etwas Zitronensaft hinzu.

Suppenkren (Meerrettich). 5 Personen. Zutaten: Kochende Rindssuppe, 1 Löffel geriebener Meerrettich (Kren). Man putzt und reibt den Meerrettich, gibt ihn in eine Saucenschale und gießt die Suppe darüber.

Stachelbeersauce. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter Stachelbeeren, 70 g (7 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 30 g (3 deka) Zucker, 1 Tasse dicke saure Sahne. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Stachelbeeren werden gut geputzt, in Butter weichgedünstet, mit Brühe aufgefüllt und gut verkocht, nach Geschmack gezuckert und vor dem Auftragen mit der sauren Sahne vermischt. Die Sauce kann durchgeschlagen oder mitsamt den Beeren angerichtet werden.

Steinpilzsauce, siehe Pilzsauce.

Tatarsauce (Sauce à la tatare). 5 Personen. Zutaten: 4 hartgekochte Eidotter, 1/10 Liter Öl, 1/10 Liter Essig, 20 g (2 deka) Zucker, 20 g (2 deka) Senf, Salz, Pfeffer. Die Dotter werden durch ein Sieb gestrichen und dann nach und nach mit den übrigen Zutaten verrührt. Bemerkung: Man kann diese Zutaten und feingewiegte Pfeffergurken auch statt mit Essig und Öl gleich mit fertiger Mayonnaise vermischen.

Tirolersauce. 5 Personen. Zutaten: 3 Eidotter, 1/10 Liter Öl, 1/10 Liter Tomatenpüree, etwas Essig, 1 Teelöffel Zucker, 15 g (1 1/2 deka) Senf, 1 Teelöffel gehackte Petersilie. Von den Dottern und dem Öl rührt man vorsichtig eine Mayonnaise, dann gibt man das Tomatenpüree und die Petersilie dazu und schmeckt mit Salz, Pfeffer, Essig und Senf recht pikant ab. Die Sauce wird zu gebackenem Fleisch und Fischen gereicht. Bemerkung: Sie kann mit etwas Zitronensaft und einigen Tropfen Maggi's Würze verfeinert werden.

Tomatensauce. 5 Personen. Zutaten: 10 schöne, reife Tomaten, 60 g (6 deka) Butter, 20 g (2 deka) Zucker, 30 g (3 deka) Mehl. Kochzeit: 20 Minuten. Die gewaschenen, in etwas Wasser weichgekochten Tomaten treibt man durch ein Sieb, läßt in der Butter den Zucker gelblich anlaufen, läßt das Mehl darin etwas schwitzen, fügt das Tomatenpüree dazu, füllt noch mit etwas Brühe auf, läßt alles gut verkochen und schmeckt zuletzt mit etwas Maggi's Würze ab.

Tomatensauce, andere Art. Man schneidet etwa ein Dutzend sehr reife Tomaten auseinander, drückt sie gut aus, dämpft eine kleingeschnittene Zwiebel in 50 g (5 deka) Butter hellgelb, gibt die Tomaten

hinein und dämpft alles, bis die Tomaten gut weich sind; dann treibt man die Masse durch ein Haarsieb, gibt noch etwas Fleischbrühe, etwas Zucker, Salz und so viel weiße Einbrenne hinzu, daß die Sauce gebunden wird, und würzt sie mit Zitronensaft. Diese Sauce sieht sehr schön über Blumenkohl aus und ist auch zu Ochsenfleisch beliebt.

Tomatensauce, böhmische. 5 Personen. Zutaten: Einbrenne von 40 g (4 deka) Butter und 50 g (5 deka) Mehl, 40 g (4 deka) Butter, 250 g (1/4 Kilo) Tomaten, 50 g (5 deka) feine Zwiebelwürfel, 1/4 Liter gute Fleischbrühe, 1 Prise Zucker, 1 bis 2 Eßlöffel Essig, 1 Stück Zitronenschale. Kochzeit: 25 Minuten. Die Zwiebeln werden mit 40 g (4 deka) Butter geschwitzt, die Tomaten dazugegeben und verkocht; dann füllt man mit Fleischbrühe auf, läßt mit etwas Zitronenschale aufkochen und streicht das Ganze durchs Sieb, brennt die Sauce ein und läßt sie verkochen, schärft sie mit Essig oder Zitronensaft, schmeckt mit Zucker ab und läßt sie 5 Minuten garkochen. Bemerkung: Abschmecken mit Wein verbessert; man kann nach Belieben auch Neugewürz und Pfeffer mitkochen.

Tomatensauce mit Semmel. 5 Personen. Zutaten: 1 Semmel, 10 mittlere Tomaten, 30 g (3 deka) Butter, 30 g (3 deka) Zucker. Kochzeit: 25 Minuten. Die Semmel wird abgerieben, in kleine Scheiben geschnitten und mit den zerschnittenen Tomaten, der Butter, dem Zucker und etwas Fleischbrühe in einem Topf sehr weichgeschmort. Man streicht das Ganze durch, salzt und zuckert nach Geschmack.

Trüffelsauce. 10 Personen. Zutaten: 2 Löffel gehackte Trüffeln, 3/4 Liter Madeirasauce. Die Trüffeln werden in Salzwasser gekocht und mit ihrem Sud in eine sehr kräftige Madeirasauce gegeben, der man nötigenfalls etwas Aspik zusetzt.

Ungarische Sauce zu Gogosch (Zanderart). 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) würfelig geschnittener, magerer Speck, 2 feingewiegte Zwiebeln, 1 Teelöffel Paprika, 2 Löffel Tomatenpüree oder 3 frische Tomaten, 60 g (6 deka) Mehl, 1/2 Zitrone, 15 g (1 1/2 deka) Zucker. In den heißgemachten Speck gibt man die Zwiebeln und Paprika, läßt es ein wenig anrösten, fügt das Mehl zu, füllt mit Fleischbrühe und dem Püree auf, läßt alles gut verkochen, würzt mit Salz, Zitronensaft und Zucker und schlägt die Sauce durch.

Vanillesauce, siehe Seite 85.

Vanillesauce, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 4/10 Liter Milch, 1/2 Stange Vanille, 4 Eigelb, 60 g (6 deka) Zucker. Die Milch kocht man mit der Vanille recht gut aus, seiht sie durch und läßt sie auskühlen, hierauf quirlt man die 4 Dotter und den Zucker dazu, schlägt sie auf offenem Feuer dicklich ab und gibt sie sofort zu Tisch.

Vinaigrettesauce, siehe Seite 87.

Wasserschokoladensauce. 10 Personen. Zutaten: 170 g (17 deka) Schokolade, 4/10 Liter Wasser, 50 g (5 deka) Zucker, 3 Eier. Die Schokolade kocht man mit dem Wasser, zuckert sie und läßt sie erkalten, quirlt 3 Eier darunter und läßt sie kurz aufwallen.

Weichselsauce. 5 Personen. Zutaten: 50 g (5 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 3/10 Liter Brühe, 250 g (1/4 Kilo) eingemachte Weichseln, 1 Glas Weißwein, etwas Zitronenzucker, 1 Gewürznelke. Kochzeit: 1/2 Stunde. Buttereinbrenne von Butter und Mehl verkocht man mit Brühe, gibt die in Wein etwas eingekochten Weichseln und die übrigen Gewürze dazu, läßt alles gut verkochen und schlägt die Sauce durch. Sie paßt zu gekochtem Wildschweinsbauch.

Weihnachtskarpfensauce nach Marie Woelz (besonderes Festgericht). 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 bis 2 Kilo Karpfen, 1/2 Liter einfaches Bier, 1/4 Liter Wasser, 1 große Zwiebel, Sellerie, Mohrrüben, Petersilie, 5 ausgelöste Nüsse, Salz, 2 Löffel Marmelade (Johannisbeer-, Himbeer-, Weichselmischung), 1 Handvoll schwarze Dörrkirschen, 60 g (6 deka) geschnitzelter, in Wein geweichter Fischpfefferkuchen, 1 bis 2 Löffel Essig, 10 Pfefferkörner, 3 Nelken, 1 kleines Lorbeerblatt, 1 Stückchen Zitronenschale, 1 Eßlöffel gebrannter, abgelöschter Zucker, 90 g (9 deka) Butter, 80 g (8 deka) Mehl. Kochzeit: 1 Stunde. Wasser, Bier,

Zwiebel, Suppengrün und schwarze Kirschen, Nüsse und Salz läßt man kochen, gibt nach 12 Minuten die Fischstücke hinein und läßt sie sachte halb garkochen, hebt sie heraus und stellt sie beiseite. Dann gibt man den Pfefferkuchen und die übrigen Gewürze hinzu, verkocht alles fein, brennt die Sauce ein und kocht sie vollends glatt, färbt und glänzt sie mit dem braunen Zucker und legt die Fischstücke wieder hinein, um sie, ohne daß sie weiterkochen, 1/4 Stunde recht heiß ziehen zu lassen. Man richtet sie in einer tiefen, runden Schüssel an (am besten große Deckelschüssel), übergießt sie mit einem Teil der durchgeschlagenen Sauce und reicht die übrige nebenher in einer Saucenschale. Beilage: Delikate große Semmelwürfelknödel und Sauerkraut. Bemerkung: Statt Zitronenschale mitzukochen, kann man zum Schlusse die Schüssel mit ganz feingehackter Zitronenschale überstreuen.

Weinschaum als Sauce. Zutaten: Eine halbe Flasche Weißwein, 3 ganze Eier, 2 Eigelb, 30 g (3 deka) Zucker, 1/2 Zitrone. Zurichtung: 15 Minuten. Man schlägt in einer Kasserolle über dem Feuer den Weißwein, das Abgeriebene der Zitrone, die ganzen Eier, die Dotter und den Zucker zu Schaum, bis die Masse beinahe kocht.

Weinsauce. 5 Personen. Zutaten: 3 ganze Eier, 75 g (7 1/2 deka) Zucker, Saft von 1 Zitrone, 1/4 Liter Weißwein, etwas Zitronenzucker, 1 bis 2 Löffel Rum, Kirschwasser oder Maraschino. Kochzeit: 1/4 Stunde. Eier, Zucker und Zitronensaft werden gut vermischt und dann mit dem Weißwein auf dem Feuer zu einer Creme gerührt, die aber nicht zum Kochen kommen darf. Dann rührt man neben dem Feuer den einen oder den anderen von den Likören dazu.

Weinsauce zu Bratwurst. 5 Personen. Zutaten: 90 g (9 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 1/4 Liter Weißwein. Kochzeit. 1/2 Stunde. Nachdem man das Mehl in der Butter hellbraun geschwitzt hat, füllt man 1/4 Liter kochende Fleischbrühe und den heißen Weißwein dazu, läßt die Sauce dicklich kochen und schmeckt mit etwas Pfeffer, Salz und Maggi's Würze ab. Nun legt man in die Sauce die in Butter gebratenen Bratwürste und läßt sie einige Male mit der Sauce aufkochen.

Weiße Grundsauce, siehe Seite 84.

Weißweinsauce, siehe Seite 86.

Zitronensauce, pikante. 5 Personen. Zutaten: 50 g (5 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl zu Einbrenne gemacht, 3/8 Liter Fisch- oder Fleischbrühe, 1 Eidotter, 1 Zitrone. Kochzeit: 3/4 Stunde. Man bereitet aus der Einbrenne und der Brühe Grundsauce und schärft sie nach Geschmack mit Zitronensaft, kocht auch ein Stück Schale darin aus und bindet sie mit Eigelb. Sie wird zu Fischen gereicht.

Zitronenschaumsauce. 10 Personen. Zutaten: 220 g (22 deka) Zucker, 2 Zitronen, 3 ganze Eier, 4 Eigelb, 10 g (1 deka) Stärkemehl. Kochzeit: 1/4 Stunde. Die abgeriebene Schale der beiden Zitronen wird mit dem Zucker, dem Safte der Früchte, 1/2 Liter Wasser, den ganzen Eiern und den Dottern und dem Stärkemehl verrührt und dann mit der Schneerute auf flottem Feuer zu dickem Schaum geschlagen.

Zwiebelsauce, einfache. 5 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) Butter, 60 g (6 deka) Zucker, 3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 60 g (6 deka) Mehl. In heißem Fett bräunt man zuerst den Zucker, dann die Zwiebelscheiben und das Mehl dunkel, füllt mit etwas heißer Brühe auf und kocht dies langsam, bis die Zwiebeln weich sind. Die Sauce muß glänzend und schön braun sein.

Zwiebelsauce, einfache, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 40 g (4 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 1/4 Liter Fleischbrühe, 50 g (5 deka) kleingewürfelte Zwiebel. Kochzeit: 1 Stunde. Aus Mehl und Butter wird Einbrenne bereitet, diese mit fetter, abgeschöpfter Fleischbrühe abgelöscht und die Zwiebelwürfel gleichzeitig hineingetan. Die Sauce wird nach Belieben durchgeschlagen.

Zwiebelsauce mit Kümmel, zu Hammelfleisch. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter Hammelfleischbrühe, 3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 30 g (3 deka) Butter, 60 g (6 deka) Semmelbrösel, 1/2 Eßlöffel Küm-

melkörner. Kochzeit: 1/4 Stunde. Die Zwiebelscheiben werden in Butter leicht gelb geröstet, mit der Brühe abgelöscht und zugleich mit dem Kümmel verkocht. Dann schlägt man sie durch und brennt sie mit den inzwischen in Butter geschwitzten Semmelbröseln ein, die man darin glattkocht. Bemerkung: Statt Kümmel und Semmelbrösel kann Majoran und Mehl genommen werden.





Fische und Fischgerichte

Fische.

Über das Töten und Zurichten der Fische gibt Seite 122 Winke, denen hier noch einige hinzugefügt seien.

Fische mit feinen Schuppen hält man einen Augenblick in heißes Wasser; sie lassen sich dann bequem abschuppen. Sehr große Fische „barbiert" man, d. h. man nimmt mit schräggestelltem sehr scharfem Messer die Schuppen in langen Streifen ab, wodurch die Fische glatt und ansehnlich werden.

Zur Entfaltung des Wohlgeschmacks der Fische ist richtiges Salzen Bedingung. Da ihre Koch- und Bratzeit sehr kurz ist, müssen sie durch Einsalzen nach der Zurichtung schon mit Salz durchzogen sein, ebenso muß das Kochwasser, der Größe des Fisches entsprechend, gut gesalzen werden.

Fische dürfen nicht wallend gekocht werden, das Wasser muß leise sieden. Man läßt kleine Fische 1½—2 Minuten sieden, größere 3—5 Minuten und läßt sie dann an lauer Herdstelle gar werden, d. h. bis ihr Fleisch am Kopfe weiß wird „garziehen". Um sie blätterig zu machen, bespritzt man sie beim Anrichten mit kaltem Wasser.

Gefrorene Fische müssen in der Küche vor dem Kochen oder Braten vollständig aufgetaut sein, sonst zerfallen sie außen und bleiben innen dennoch roh.

Größere Fische umbindet man einmal mit Bindfaden, besser mit Leinenband, und befestigt sie damit, den Rücken nach oben, am Einsatz des Fischkessels. In Kasserollen kocht man sie am besten in einer am Kochlöffel aufgehängten Serviette (siehe Fig. 128); sie lassen sich dann auch bequem anrichten. In gleicher Weise kann man über schwach dampfendem Wasser fertiggekochte Fische ohne Schaden warm halten. Überpinselt man angerichtete gekochte Fische mit gut warmem Öl oder zerlassener frischer Butter, so verbessert sich ihr Geschmack und ihr Aussehen.

Kleine Fische dressiert man gefällig, indem man vor dem Kochen durch Schwanz und Unterkiefer einen Faden zieht und sie lose zusammenbindet.

Die fertigen Fische dürfen weder im Sude bleiben noch lange stehen, sondern müssen sofort angerichtet werden. Ebensowenig dürfen Reste trocken aufbewahrt werden. Man legt sie in kalten Fischsud oder mariniert sie sogleich mit Essig, Öl, oder geliert sie.

Buttersaucen zu Fischen müssen aus reiner guter Butter, höchstens aus guter Kunstbutter hergestellt werden.

⁂

Fische und Fischgerichte.

Aal, blau. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Aal, Suppengrün (eventuell auch Würzkräuter), Zwiebelscheiben, 1 Lorbeerblatt, Salz, Neugewürz, Pfefferkörner, 1/8 Liter Essig. Kochzeit: 20 Minuten. Der getötete, ausgenommene Aal wird mit Salz abgerieben (bis er blau erscheint), in fingerlange Stücke geschnitten, mit heißem Essig übergossen, 10 Minuten stehen und in kochendem Wasser einmal aufwallen gelassen und wieder abgegossen, worauf man die Stücke mit 1 1/2 Liter heißem Wasser in einem anderen sauberen Gefäß unter Zutat von reichlich Salz (auf 1 Kilo Aal 10 bis 15 g [1 bis 1 1/2 deka] Salz), 1/2 Eßlöffel Essig, Wurzelwerk, zirka 40 g (4 deka) Zwiebelscheiben (oder auch 6 bis 8 Salbeiblätter, 1 Sträußchen Thymian, 1 Stengel Estragon) 1/4 Stunde langsam kocht, dann das Gefäß an den Herdrand schiebt und den Aal noch 5 Minuten „nachziehen" läßt. Der Aal wird mit reichlich frischer Petersilie und Zitronenscheiben angerichtet. Beigaben: Essig und Öl, Zitronenviertel, Kren-(Meerrettich)sauce, Kapernsauce. Resteverwertung: Aalgeleeschüssel.

Aal, gebraten. Festgericht für 10 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Aal, 65 g (6 1/2 deka) Butter, 2 Lorbeerblätter, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, etwas Thymian und Estragon, 2 Eßlöffel Kräuteressig, Saft von 1/2 Zitrone, 2 große Tomaten. Bratzeit: 1 Stunde. Der Aal wird gehäutet und gereinigt und ganz zusammengerollt mit einem Bindfaden umbunden oder mit dünnen Holzspeilen durchstochen, in eine mit Butter bestrichene Kasserolle gegeben, die Lorbeerblätter, Kräuter, Zitronensaft, Essig und etwas Wasser dazugefügt und unter öfterem Begießen langsam gebraten. Wenn er gar ist, nimmt man ihn heraus, dünstet in der Sauce die Tomaten durch, verdickt sie mit ein wenig Mehl und schlägt sie durch. Man legt den Aal zierlich auf eine runde Schüssel und gibt die Sauce darüber.

Aal, geräuchert und gebacken mit Gemüse. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Spickaal, 125 g (1/8 Kilo) Butter. Bratzeit: 10 bis 15 Minuten. Der Aal wird in etwa 6 cm lange Stücke geschnitten; diese werden abgehäutet, in Ei und Semmel gewendet und in guter Butter hellbraun gebacken. Beim Anrichten wird das Gemüse (besonders beliebt dazu sind junge Erbsen, Frühkartoffeln mit Petersiliensauce, Spinat, Linsen) bergartig in die Mitte einer runden Schüssel geschichtet und mit den ausgebackenen Aalstücken hübsch umlegt, dazwischen Petersilienbüschel. Resteverwendung: kalt mit Öl.

Aal, gestovt (westdeutsch). 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Aal, Salz und Pfeffer. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man reinigt den abgeriebenen, gehäuteten Aal (siehe Seite 125) und schneidet ihn in fingerlange Stücke, legt sie in eine flache Kasserolle nebeneinander, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und gießt etwa 1 Liter Wasser darüber, deckt sie zu und dämpft sie weich. Der Aal wird wie bei „Aal blau" angerichtet. Beigaben: Salzkartoffeln, Dill- oder Petersilienkartoffeln.

Aal, mariniert. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Aal, 4 Eßlöffel Öl, 1/2 Liter Essig, 6 Gewürzkörner, 6 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, eine in Scheiben geschnittene Zitrone, 3 Schalotten. Bratzeit: 20 bis 30 Minuten. Der Aal wird zurechtgemacht, zerschnitten, abgetrocknet und gesalzen, dann wird er in Öl gebraten, auf ein Tuch zum Abfetten gelegt und kaltgestellt. Der Essig wird mit etwas Wasser, dem Gewürz, den Schalotten und den Zitronenscheiben aufgekocht, kaltgestellt und über die in ein Gefäß gelegten Aalstücke gegossen.

Aal in Bier. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Aal, 1 Liter leichtes Bier, einige Schwarzbrotrinden oder Fischpfefferkuchen, 2 Zwiebeln, reichlich Suppengrün, 2 Lorbeerblätter, 6 Pfefferkörner, 15 Gewürzkörner, die Schale von 1 Zitrone, 1 reich-

licher Löffel Salz, 50 bis 60 g (5 bis 6 deka) Butter, 2 Kaffeelöffel Zucker. Kochzeit: 1½ Stunden. Nachdem der Aal vorbereitet ist (siehe Seite 125), schneidet man ihn in Stücke. Von den übrigen Zutaten kocht man eine Sauce, die man durchschlägt. In diese Sauce legt man nun die Aalstücke und läßt sie zugedeckt langsam weichkochen. Der Aal wird mit Salzkartoffeln zu Tisch gegeben.

Aal in Bier, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 1¼ Kilo Aal, 2 kleine Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Pfefferkörner, 50 g (5 deka) Butter, ½ Liter Bier, 30 g (3 deka) Kartoffelmehl, 30 g (3 deka) Zucker. Kochzeit: ½ Stunde. Der Aal wird zugerichtet (siehe Kochschule) und in Stücke zerschnitten, dann tut man ihn in eine Kasserolle, fügt Salz und Zwiebel, Lorbeerblätter und einige Gewürzkörner dazu und gießt so viel Bier darüber, daß er damit bedeckt ist. Nun läßt man ihn zugedeckt weichkochen, gibt die Butter dazu und quirlt vor dem Anrichten das Kartoffelmehl an die Sauce, sowie den Zucker. Man richtet den Aal mit Petersilie und Zitronenviertel garniert an. Beigabe: Kartoffeln, Semmelklöße (Knödel).

Aal in Gelee. 10 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Aal, 4 Kalbsfüße, ¼ Liter Essig, 4 Schalotten, 2 Lorbeerblätter, ½ in Scheiben geschnittene Zitrone, 6 Pfefferkörner, 8 Gewürzkörner, 1 Petersilienwurzel, 1 kleines Bündchen Thymian und Basilikum, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Kochzeit: 1 Stunde. Die geputzten Kalbsfüße werden mit 3 Liter Wasser gut weichgekocht, dann wird die Brühe entfettet und durchgegossen. Die Aale werden zurechtgemacht (siehe Seite 125), in Stücke geschnitten, mit heißgemachtem Essig übergossen, dann gibt man sie in eine Kasserolle, gibt die Schalotten, das Gewürz, die Zitronenscheiben, etwas Salz, Petersilienwurzel und die Kräuter dazu, gießt reichlich Essig darüber, so daß der Aal damit bedeckt ist, läßt ihn gut darin dämpfen und nimmt die Aalstücke, wenn sie weich sind, heraus. Die Fischbrühe wird abgefettet, durchgeschlagen, die Kalbsfußbrühe dazugegeben, das Ganze mit dem Eiweißschnee geklärt und durch ein Tuch gegossen. Eine Aspikform stellt man auf Eis, gießt von der Brühe etwas hinein, läßt es erstarren, belegt es mit Zitronenscheibchen, Sardellen und Kapern, gießt wieder Brühe darüber und legt, wenn sie festgeworden ist, die Aalstücke darauf. Dann füllt man die Form mit Brühe voll und läßt sie auf Eis erstarren. Die Speise wird gestürzt (siehe Seite 125) und auf die übliche Art garniert.

Aal in Gelee als Resteschüssel. 5 Personen. Zutaten: 750 g (¾ Kilo) Aal (nach Vorschrift Aal blaugekocht), 1 Liter Fischfond, 3 Maggi's Bouillonwürfel, 1 Stückchen Zitronenschale, Saft 1 Zitrone, Essig, 15 Blatt gewaschene Gelatine. Man stellt den Aalfond von „Aal blau" beiseite, schmeckt ihn gut ab, gibt Zitronensaft und Zitronenschale daran, fügt etwas Essig nach Geschmack hinzu; dann löst man die Bouillonwürfel in der Flüssigkeit auf, schneidet die Aalreste in 4 cm lange Stückchen und legt damit eine flache Glasschüssel sternförmig aus, darauf löst man die Gelatine in dem Aalsud auf, füllt das Ganze durch ein feines Sieb über die Aalstückchen und läßt es, kaltgestellt, fest werden. Beilage: Bratkartoffeln.

Aal in Salbei, geröstet. Festgericht für 10 Personen. Zutaten: 2 Kilo Aal, 1 Zitrone, 50 g (5 deka) Mehl, 50 g (5 deka) geriebene Semmel, 2 Bündchen Salbei, 375 g (37½ deka) Butter. Röstzeit: 20 Minuten. Der Aal wird gehäutet, in Stücke zerteilt, zugerichtet (siehe Kochschule), abgetrocknet, mit Zitronensaft, Pfeffer, Salz mariniert, in Mehl und Semmel gewälzt, jedes Stück auf ein Holzspießchen gesteckt und ein kleines Sträußchen Salbei so darüber gebunden, daß es auf dem Aal zu liegen kommt. Die Butter wird in einer Bratpfanne heiß gemacht, der Fisch hineingelegt und unter fleißigem Begießen geröstet. Der Aal wird mit reichlich Petersilie und Zitronenviertel angerichtet. Beilagen: Grüne Erbsen, Teltower Rübchen, Rotkraut.

Aal mit polnischer Sauce. Festgericht 10 Personen. Zutaten: 1¼ Kilo Aal, 1 Stückchen Zitronenschale, 2 Zwiebeln,

225 g (22½ deka) Butter, 3 Stengel Salbei, 2 Eßlöffel Mehl, 125 g (⅛ Kilo) Butter, ½ Liter Rotwein, 1 Obertasse Essig, 10 Pfefferkörner, 10 Gewürzkörner. Kochzeit: 1 Stunde. In 2 Liter kochendes Wasser gibt man Pfefferkörner, Gewürz, Salz, Zitronenschale, Zwiebelscheiben, 100 g (10 deka) Butter und den Salbei und kocht darin den Fisch, den man abgehäutet und in Stücke geschnitten hat, weich, gibt das in 125 g (⅛ Kilo) Butter geröstete Mehl in eine Kasserolle, füllt mit je 1 Löffel von dem Fischsud und Fleischbrühe, dem Rotwein und Weinessig auf, gibt wieder Pfeffer- und Gewürzkörner dazu, Zitronenschale, Lorbeerblätter, Schalotten, verkocht dies ¼ Stunde, streicht es durch ein Sieb und gibt die Sauce über den Aal in eine tiefe Schüssel.

Aalroulade (Festgericht). 10 Personen. Zutaten: 1 Kilo Aal, 4 hartgekochte Eier, 1 Eßlöffel Kapern, 3 Schalotten, 3 bis 4 Sardellen, Petersilienwurzel, ⅛ Liter Essig, 2 Zwiebeln, 20 Körner Gewürz. Kochzeit: 15 bis 20 Minuten. Von dem abgezogenen Aal schneidet man Kopf und Schwanz ab und entfernt, nachdem man ihn ausgenommen hat, die Gräte, indem man den Rücken der Länge nach aufschneidet. Man salzt ihn, läßt ihn einige Stunden liegen, wäscht und trocknet ihn. Aus den Eiern, den Sardellen, etwas grüner Petersilie, Kapern und Schalotten, alles recht feingehackt, bereitet man eine Farce, die man in den halbierten Aal streicht und ihn von oben nach unten fest zusammenrollt. Mit einem Bindfaden umbunden, wickelt man den Fisch in eine Serviette, die man auch noch fest umbindet und gibt ihn in einen kochenden Sud von Wasser mit Essig, Wurzelwerk, Zwiebeln und Gewürz, läßt ihn gargekocht in der Brühe auskühlen, gibt ihn auf eine Schüssel und preßt ihn mit einem beschwerten Brett eine Weile. Dann löst man ihn aus Serviette und Bindfaden, schneidet ihn in zierliche Scheiben und legt sie auf eine Schüssel. Er wird mit halberstarrtem Aspik bestrichen, mit Essig und Öl oder einer Remouladensauce gereicht; man kann auch die Scheiben mit Kapern, Sardellen und Zitronenscheiben garnieren und das Ganze mit einem säuerlichen Kalbsfußgelee übergießen.

Aalstew. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Aal, 140 g (14 deka) Butter, 6 Sardellen, einige Champignons, ½ Tasse Weinessig, 1 Glas Sherry. Kochzeit: ½ Stunde. 2 mittelgroße Aale werden zurechtgemacht (siehe Seite 125), Kopf und Schwanz abgeschnitten, in Stücke geteilt, gesalzen, in Mehl gewälzt und in Butter braungebraten. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie gut abtropfen und erkalten. Nun stellt man eine kräftige Brühe her von starker Fleischbrühe, den Köpfen und Schwänzen der Fische, den kleingehackten Sardellen, den Champignons, Weinessig und Sherry. In diesem Fond wird der Fisch ½ Stunde gedämpft und dann mit der Brühe zu Tisch gegeben. Beilage: Petersilienkartoffeln.

Aalraupe mit Zitronensauce. 5 Personen. Zutaten: 1¼ Kilo Aalraupe, ⅛ Liter Weinessig, ½ Liter Zitronensauce. Kochzeit: 20 Minuten. Der Fisch wird zurechtgemacht, indem man ihn mit lauwarmem Wasser und Salz gut abreibt, ausnimmt, wäscht und in Stücke schneidet. Etwas Salzwasser wird mit dem Weinessig aufgekocht, der Fisch hineingegeben, weichgekocht und mit Zitronensauce zu Tisch gegeben (siehe Saucen).

Asche oder Weißfisch. Zubereitung genau wie bei Bachforellen (siehe dort).

Austern, falsche. 10 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Kalbfleisch, 70 g (7 deka) Butter, 1 feingehackte Zwiebel, 60 g (6 deka) Mehl, etwas Brühe, ⅒ Liter süße Sahne (Rahm), 4 gehackte Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern, Schale und Saft von ½ Zitrone. Backzeit: ¼ Stunde. Von Butter und Zwiebel und dem Mehl macht man eine fette Einbrenne, gießt, wenn sie gut schäumt, die Brühe und die Sahne dazu, dann die gehackten Sardellen und das in Butter mit Zwiebel gedünstete, gehackte Kalbfleisch nebst den übrigen Zutaten, läßt die Masse einmal aufkochen, füllt sie dann in butterbestrichene Muscheln und läßt sie im Ofen backen.

Austern, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 30 Austern, 50 g (5 deka) geriebe-

ner Parmesankäse, 250 g (1/4 Kilo) Butter, 50 g (5 deka) geriebene Semmel. Die Austern öffnet und löst man aus der Schale, beseitigt die Bärte, wendet sie in geriebenem Parmesankäse, dann in geschlagenem Ei und gestoßenem Zwieback, bäckt sie einen Moment in der siedenden Butter und nimmt sie sofort wieder heraus. Sie werden auf den getrockneten und warmgestellten Schalen angerichtet und mit Zitronenvierteln garniert. Beilagen: Weinkraut und junger Spinat.

Austernfisch, gebacken, siehe Schellfisch, gebacken.

Austernfisch, gekocht, mit verschiedenen Saucen. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Schellfisch und die gleichen Saucen passen auch hier.

Austernfisch, grün. 5 Personen. 1 1/2 Kilo Fisch, reichlich Suppengrün, Zwiebel, 60 g (6 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, Kochzeit: 25 bis 30 Minuten. Der vorzügliche Austernfisch wird zugerichtet, in dreifingerbreite Stücke geschnitten und eingesalzen und 2 Stunden beiseite gestellt. Inzwischen schneidet man reichlich Suppengrün in feine Nudeln und kocht es in 3/4 Liter Wasser weich, streicht es durch ein Sieb und dickt diesen Sud mit der ebenfalls schon bereiteten Mehlschwitze ein, kocht die Sauce an und gibt die Fischstücke hinein, die darin gardämpfen müssen. Bemerkung: Die Sauce kann beliebig mit Maggi's Würze abgeschmeckt und mit 1 bis 2 Eidottern abgezogen werden.

Bachforelle, siehe Forelle.

Bars (Barsch) mit Kapernsauce. 5 Personen. Zutaten: 1 1/4 Kilo Bars, 2 mittelgroße Zwiebeln, 8 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt. Kochzeit: 10 Minuten. Die Fische werden geputzt, gereinigt und mit den Zwiebeln und dem Gewürz in Salzwasser langsam gekocht. Sie werden auf einer erwärmten Schüssel angerichtet und eine Kapernsauce dazu gereicht.

Blaufelchen. Zubereitung: Blau gesotten oder gebacken, siehe unter Karpfen blau, Karpfen gebacken.

Bläulinge, siehe Maräne.

Blei. Siehe Aal in Bier oder Karpfen blau, Bachforellen gebacken. Die Zubereitung ist dann die gleiche wie bei diesen Fischen.

Brassen in Bier. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Brassen, 100 g (10 deka) zerschnittener Pfefferkuchen, Wurzelwerk, Gewürz, 1 Liter kräftiges Braun- oder Weißbier, 1/2 Zitrone. Kochzeit: 20 bis 25 Minuten. Die Fische werden zurechtgemacht (siehe Seite 122), der Länge nach gespalten und in 3 cm breite Stücke geschnitten; dann legt man sie in eine Kasserolle, salzt sie, fügt den Pfefferkuchen, etwas kleingeschnittenes Wurzelwerk, einige Gewürzkörner, Zitronenscheiben und das Bier hinzu, so daß die Fische von der Flüssigkeit knapp bedeckt sind. Dann kocht man die Fische langsam gar. Man garniert sie mit Zwiebelscheiben und übergießt sie mit der Sauce.

Brassen in brauner holländischer Sauce. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Brassen, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 5 Schalotten, 2 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot, 2 Gläser Weißwein, 1/4 Liter Essig, 1/2 Zitrone. Die nach Vorschrift zubereiteten Fische werden in Stücke zerteilt und in kochendem Salzwasser kurz aufgekocht. In einer Kasserolle bräunt man die Butter, gibt das Mehl und die gehackten Schalotten sowie das Schwarzbrot, den Weißwein, den Essig, 1/2 Liter Wasser und mehrere Zitronenscheiben dazu, läßt alles aufkochen und dämpft die Fischstücke darin weich. Die Sauce wird dann durchgeseiht und mit etwas Maggi's Würze und Zitronensaft abgeschmeckt. Die Brassen werden mit Zitronenscheiben belegt und mit der Sauce und Salzkartoffeln zu Tisch gegeben.

Brathering, siehe Hering.

Bricke. Man kauft sie fertig mariniert und verwendet sie hauptsächlich zu italienischem Salat (siehe dort).

Bücklinge mit Rührei. 5 Personen. Zutaten: 8 Eier, 3 bis 4 Bücklinge, 40 g (4 deka) Butter. Backzeit: 8 bis 10 Minuten. Es werden Rühreier bereitet und die abgezogenen, entgräteten, kleingepflückten Bücklinge dazugegeben, solange das

Ei noch etwas fließt, und damit gargemacht. Bemerkung: Man kann das Gericht verlängern und Eier sparen, wenn man auf 6 Eier und 6 Löffel Mehl etwas Wasser und Milch nimmt und mit etwas Salz einen Ausbackteig herstellt, der dünn auf eine Pfanne gegossen, etwas überbacken, mit dem Bückling bestreut und wieder übergossen wird. Eierkuchenartig gewendet wird diese Bücklingspeise fertiggebacken.

Coquillen, siehe Kokillen.

Dorsch, gekocht. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Dorsch, Suppengrün, Zwiebel, Gewürz, 1/10 Liter Essig. Kochzeit: 20 Minuten. Von dem sauber zurechtgemachten Dorsch werden Kopf, Schwanz und Flossen abgehackt, in passende Stücke geschnitten und sauber gewaschen (siehe Kochschule); das Fischwasser wird mit Wurzelwerk, Zwiebeln, 3 Lorbeerblättern, 10 Gewürz-, 8 Pfefferkörnern, Salz und Essig aufgekocht, der Fisch hineingetan und beiseite zugedeckt langsam gargekocht. Beim Anrichten wird er vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausgenommen und mit reichlich Petersilie und Zitronenscheiben garniert. Beliebige Beilagen: Braune Butter, Senfbutter, Kapern, Sardellen oder holländische Sauce. Resteverwertung: Kroketten, Kokillen.

Dorsch, überbacken. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Dorsch, 200 g (20 deka) Butter, 4/10 Liter Sahne, 100 g (10 deka) geriebenes Weißbrot, 2 Zwiebeln, 1 Teller gekochte Kartoffeln. Backzeit: 1/2 Stunde. Der zugerichtete Fisch wird in Salzwasser gekocht, worauf man ihn erkalten läßt und von den Gräten befreit. Eine glatte Puddingform wird mit Butter gut ausgestrichen und der Boden mit einer Schicht frischgekochter, in Scheiben geschnittener Kartoffeln belegt, zwischen die man hin und wieder ein Stückchen Butter tut. Man überstreut sie mit Pfeffer und Salz, feingehackter Zwiebel und schichtet nun eine Einlage Fischstücke darauf, die man mit geriebener Semmel bestreut und mit etwas Sahne befeuchtet. So fährt man wechselweise fort, bis die Form gefüllt ist. Die oberste Schicht wird dick mit geriebenem Weißbrot bestreut, mit Butterstückchen belegt und mit Sahne übergossen. Dann stellt man die Speise in einen mäßig heißen Ofen auf einen Dreifuß und bäckt sie langsam 1/2 Stunde. Die Speise wird in der sauber abgeputzten, mit einer Serviette umwundenen Form ohne jegliche Zutat zu Tisch gegeben.

Fischauflauf. 10 Personen. Zutaten: 2 Kilo Hecht oder Weißfisch, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 100 g (10 deka) feingehackte Sardellen, 1 Eßlöffel Kapern, 1/2 Zitrone, 1/2 Liter saure Sahne, 8 Eigelb, 100 g (10 deka) geriebene Semmel, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 3/4 Stunden. Der zurechtgemachte Fisch wird aus Haut und Gräten geschnitten, sehr fein gehackt und mit der Petersilie in der zerlassenen Butter unter öfterem Umrühren einige Minuten gedünstet, dann wird die Masse mit den Sardellen, den Kapern, etwas Salz, Muskat und Zitronensaft gut verrührt. Nun verquirlt man die saure Sahne mit den Eidottern und der geriebenen Semmel, tut die Fischmasse und zuletzt den Schnee dazu und bäckt die Masse in einer butterbestrichenen Form oder in einer tiefen Auflaufschüssel. Die Speise wird gestürzt und mit Zitronenvierteln und Petersilie garniert. Beilagen: Warme pikante, weiße Saucen; wenn gestürzt, Remouladensauce.

Fische, gespickte oder gebratene. 5 Personen. Zutaten: 1 kleiner Fisch, 125 g (1/8 Kilo) Spickspeck, 80 g (8 deka) Butter, 1 Zwiebel, 1/4 Liter saure Sahne. Bratzeit: 1/2 bis 3/4 Stunden. Fast alle größeren Fischarten, besonders Hecht, Schill (Zander), Karpfen, Goldorfen sowie Kabeljau, Schellfisch, Heilbutt, Austernfisch usw., lassen sich wie folgt schmackhaft braten: Der Fisch wird zugerichtet (siehe Seite 122), dann zieht man ihm im Ganzen (z. B. bei größeren Seefischmittelstücken) oder auch nur auf einer Seite die Haut ab und spickt das Fleisch sehr dicht und mit nicht zu kurzen Speckstreifchen. Inzwischen läßt man auf Zwiebelscheiben Butter zerschleifen, legt den Fisch auf der Hautseite hinein und brät ihn unter fleißigem Begießen gar; zuletzt gießt man den sauren Rahm (Sahne) dazu.

Beilagen: Petersilienkartoffeln, Sauerkraut, ausgebackene Kartoffelplätzchen.

Fischgelee, siehe Gelee.

Fischklöße, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) gekochte oder gebratene Fischreste, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 75 g (7 1/2 deka) Mehl, 1/4 Liter süße Sahne, 50 g (5 deka) Butter, 30 g (3 deka) geriebene Semmel. Backzeit: 4 bis 5 Minuten. Die von Haut und Gräten befreiten Fischreste werden feingehackt oder durch die Fleischmaschine gedreht, dann rührt man die Petersilie, das Mehl, die Sahne glatt an und kocht es mit der Butter, etwas Salz und Pfeffer gut durch. Das Fischfleisch wird damit vermengt, die Semmelbröſel dazugegeben und die Masse nach dem Erkalten mit etwas Zitronensaft und Maggi's Würze abgeschmeckt. Dann werden kleine Klöße davon geformt, in Mehl gewälzt und in reichlich Fett gebacken. Sie werden mit Petersilie und Zitronenvierteln garniert zu Tisch gegeben. Beilagen: Kalte und warme pikante Saucen, Salat.

Fischkoteletten. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Fisch, 1 Teelöffel Sardellenessenz (Lake), Kräuter, 25 g (2 1/2 deka) Butter. Bratzeit: 12 Minuten. Aus dem zurechtgemachten, ausgelösten Fisch schneidet man fingerdicke Scheiben, bestreicht sie mit den in Butter geschwitzten, gehackten feinen Kräutern, salzt sie, betropft sie mit Sardellenessenz, bestreicht sie dann mit geriebenem Weißbrot und brät sie auf einem Rost oder in der Pfanne. Sie werden mit grünen Salatblättern und Zitronenscheibchen hübsch garniert zu Tisch gegeben. Beilagen: Kalte und warme pikante Saucen oder Kartoffelsalat.

Fischkoteletten, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) feingehacktes Fischfleisch, 1 Zwiebel, 6 abgeschälte Semmeln, 2 Eigelb, 125 g (1/8 Kilo) Butter. Bratzeit: 8 bis 10 Minuten. Das rohe oder gekochte Fischfleisch wird mit den in Butter geschwitzten, würfelig geschnittenen Zwiebeln, den Eidottern, den in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmeln, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß gut vermischt. Von dieser Masse werden Koteletten geformt, in kochendem Salzwasser steif gemacht, in kaltem Wasser ausgekühlt, in Ei und Semmelmehl umgedreht, in Butter gebraten und mit Petersilie und Zitronenvierteln angerichtet. Beliebige Beilagen: Salate, kalte, pikante Saucen. Bemerkung: Man kann dazu kleine billige Fischstücke und auch kleine Seefische, wie Knurrhahn, kleine Flundern verwenden.

Fischreste, siehe Klöße von Fischresten.

Fischrouladen. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) gekochte oder gebratene Fischfleischreste, 1 Schalotte, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 2 Eier, Eierkuchenteig. Backzeit: 5 bis 10 Minuten. Die entgräteten, feingehackten Fischreste werden mit Eiern, Petersilie, der in Butter geschwitzten Schalotte gut verrührt, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt und diese Masse auf inzwischen gebackene dünne Eierkuchen gestrichen. Man rollt diese zusammen, schneidet sie in Stücke, paniert sie mit Ei und Semmel und bäckt sie in heißem Backfett oder Butter. Beilagen: Grüner Kohl, Schwarzwurzeln, und ähnliche Gemüse.

Fischsalat, siehe Kochschule „kalte Küche".

Flundern, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Flunder, 1 Ei, Semmelbröſel, Mehl, Salz, Backfett. Bratzeit: 10 Minuten. Die Fische werden zugerichtet (siehe Seite 122), zerteilt, kleine ganz gelassen, eingesalzen und 1 Stunde beiseite gestellt, danach in Ei, Mehl und Semmel gewälzt, in reichlich Backfett schwimmend gebacken und mit Zitronenvierteln garniert zu Tisch gegeben. Beigaben: Kartoffelsalat, frischer Salat, Zitronensauce, Kapernsauce.

Flundern, gebraten. 5 Personen: Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Flundern, 125 g (1/8 Kilo) Butter. Bratzeit 10 bis 15 Minuten. Die sauber zurechtgemachten Fische werden in Stücke geschnitten, kleinere Fische ganz gelassen; dann werden sie gesalzen, in Mehl gewendet, in brauner Butter, heißem Öl oder zerlassenem Speck gebraten und mit reichlich Petersilie und Zitronenvierteln angerichtet. Beilagen: Kartoffel- oder Speckſalat.

Fogos (Fogosch). Er wird wie Zander bereitet, zu dessen Geschlecht er gehört. Siehe Zander, auch gebratene und gespickte Fische sowie Paprikafisch.

Forellen (Bachforellen), blau. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Bachforellen, 1/8 Liter Essig, 1/2 in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Zitrone, 4 Lorbeerblätter, 8 Neugewürzkörner. Kochzeit: 15 bis 20 Minuten. Die Forellen werden getötet, ausgenommen, vorsichtig gewaschen, mit heißgemachtem Essig übergossen und eine Weile damit stehen gelassen; inzwischen setzt man das Wasser zum Abkochen des Fisches auf, tut die angegebenen Zutaten und etwas Essig dazu, läßt alles aufkochen, tut die Fische hinein, läßt sie nur ankochen und dann zugedeckt beiseite garziehen. Sie werden vorsichtig auf eine Platte gelegt und mit frischer Petersilie und Zitronenscheibchen garniert. Beliebige Beilagen: Frische Butter, zerlassene Butter, holländische Sauce, geriebener Meerrettich. Bemerkung: Die Forellen können, wenn man keinerlei Zutaten hinzufügt, nachdem sie geblaut sind, auch nur in Salzwasser abgekocht werden; sie haben dann den reinsten Fischgeschmack.

Forellen (Bachforellen), gebacken. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Bachforellen, 125 g (1/8 Kilo) Butter. Backzeit: 10 bis 15 Minuten. Die gleichmäßig großen, ausgenommenen und gewaschenen Fische werden gesalzen, in Mehl gewälzt, in brauner Butter gebraten, zierlich auf eine Platte gelegt und mit Petersilie und Zitronenscheibchen garniert. Beilagen: Die Bratbutter, junge Gemüse oder grüner Salat, neue Kartoffeln. Bemerkung: Die Forellen können außer in Mehl auch in ganz feingeriebener Semmel gewälzt werden.

Forellen (Bachforellen), mariniert. Zutaten: 1 1/2 Kilo Bachforellen, 2 Eßlöffel Öl, 1/2 Liter Weinessig, 2 Lorbeerblätter, 10 Gewürzkörner, 6 Pfefferkörner, 2 Nelken, 4 Schalotten, 1/2 in Scheiben geschnittene Zitrone, 1 kleines Bündel Estragon, Majoran und Salbei. Bratzeit: 10 bis 15 Minuten. Die Fische werden ausgenommen, gewaschen, abgetrocknet, gesalzen, mit Öl oder geklärter Butter bestrichen und auf dem Rost oder in der Pfanne gebraten. Der Essig wird mit dem Gewürz, etwas Salz, den Schalotten, Zitronenscheiben und den Kräutern aufgekocht und nach dem Erkalten über die in eine Steinschüssel gelegten Forellen gegossen, so daß sie davon bedeckt sind (siehe auch Rotforelle).

Froschkeulen, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo gehäutete Froschkeulen, Zitronensaft, Ei, Mehl, Semmel, Backfett. Backzeit: 10 Minuten. Die Keulen werden 1 Stunde mit etwas Zitronensaft und Salz mariniert, in Ei, Mehl und Semmel gewälzt und ausgebacken. Beilagen: Grüner Salat, Petersilienkartoffeln.

Froschkeulen, gedämpft. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) gehäutete Froschkeulen, 1/8 Liter saure Sahne (Rahm), 1 Prise Paprika, 80 g (8 deka) Butter, 1 Zwiebel. Kochzeit: 1/4 bis 1/2 Stunde. Die Butter mit feingehackter Zwiebel zuerst andämpfen, die Keulen darin weichdämpfen und mit der Sahne binden. Beilagen: Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln, Makkaroni. Bemerkung: Die Sahne kann mit Kartoffelmehl gebunden werden. Ebenso kann man die Keulchen vorher 1 Stunde mit ein paar Tropfen Zitronensaft marinieren und ganz wenig salzen.

Garnelen (Krevetten), siehe Krabben Seite 295.

Gelee zu Fischen. Zutaten: 1/4 Liter Weinessig, 4/10 Liter Wasser, 1 Lorbeerblatt, 1 große Zwiebel, Nelken, Pfeffer, Salz, 7 Blatt aufgelöste Gelatine. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man läßt sämtliche Zutaten außer der Gelatine stark kochen, gießt sie durch ein Sieb, rührt die Gelatine darunter und gießt das Ganze über den Fisch.

Goldbars. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Heilbutt, Schellfisch und Kabeljau.

Goldorfen. Für diese Fischart gelten alle Bereitungsarten des Karpfen, nur wird dieser herrlich gefärbte Fisch niemals geblaut.

Gründlinge, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Gründlinge, 125 g (1/8 Kilo) Butter. Bratzeit: 5 bis 10 Mi-

nuten. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, gesalzen, in Mehl gewälzt und in der Butter gebraten. Beilagen: Kartoffelsalat, braune Butter.

Halas-lé, ungarisches. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Aal, 250 g (1/4 Kilo) Karpfen, 250 g (1/4 Kilo) Hecht, 250 g (1/4 Kilo Zander oder Fogosch, 2 Zwiebeln, 100 g (10 deka) Butter, 15 g (1½ deka) Paprika. Die geschuppten, ausgenommenen Fische werden in Stücke geschnitten, gewaschen und gesalzen. In der Butter schwitzt man die Zwiebelscheiben und den Paprika, legt die Fischstücke hinein, tut etwas kräftige Fleischbrühe hinzu, läßt sie zugedeckt langsam weichdämpfen und gibt die Fischstücke mit der Brühe zu Tisch.

Hecht auf Hamburger Art. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Hecht, 1/4 Liter Essig, 60 g (6 deka) Butter, 60 g (6 deka) geriebene Semmel, 4 Eßlöffel geriebener Meerrettich, 70 g (7 deka) Korinthen, 30 g (3 deka) Zucker. Der zurechtgemachte und in Stücke geschnittene Hecht wird in Salzwasser gekocht. ½ Liter Fischbrühe wird mit Essig, der geriebenen Semmel, Butter, Meerrettich, Korinthen und Zucker zu einer sämigen Sauce gekocht, der Hecht hineingelegt und eine Weile darin ziehen gelassen.

Hecht, gespickt, siehe Karpfen, gespickt.

Hecht in Bechamelsauce, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Hecht, ½ Liter Bechamel, 2 Eigelb, 60 g (6 deka) Parmesankäse, 50 g (5 deka) Butter. Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Der Fisch wird sauber zurechtgemacht, aus Haut und Gräten gelöst, in 1 cm starke Scheiben geschnitten, gesalzen und in zerlassener Butter mit etwas Fleischbrühe gargedämpft. Die Bechamelsauce wird mit dem Hechtfond vermischt, eingekocht und mit den Eidottern gebunden. Die Fischstücke werden mit dieser Sauce vermischt, in einer tiefen Schüssel angerichtet, mit dem Käse und geriebener Semmel bestreut, etwas frische Butter daraufgepflückt und im heißen Ofen gebacken.

Hecht in Buttersauce (Pflück-Hecht). 5 Personen. Zutaten: 1¼ Kilo Hecht, 1 Zwiebel, 40 g (4 deka) Butter, Gewürz, ½ Liter Bechamelsauce. Der zurechtgemachte Hecht wird gespalten, in Stücke geschnitten und in Salzwasser, dem man die Zwiebel, Petersilie, die Butter, etliche Pfeffer- und Gewürzkörner hinzufügt, abgekocht. Dann werden die Stücke von Haut und Gräten befreit, in kleine Teile zerteilt und in etwas Brühe warmgestellt. Nun wird eine Bechamelsauce bereitet, in die man einige Löffel Fischbrühe und die Hechtstücke gibt, die man in der Sauce nochmals heiß werden läßt und dann auf einer runden Schüssel in einem Reisrand anrichtet.

Hecht mit Makkaroni. 10 Personen. Zutaten: 2 Kilo Hecht, 2 Zwiebeln, etwas in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk, 2 Lorbeerblätter, 10 Gewürzkörner, 500 g (½ Kilo) Makkaroni, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 80 g (8 deka) Mehl, 1 Liter Fleischbrühe, 125 g (1/8 Kilo) geriebener Parmesankäse, 4 Eigelb, 2 Eßlöffel süße Sahne, 20 ausgebrochene Krebsschwänze, 20 geputzte, gekochte Champignons, der Saft von 1 Zitrone. Backzeit: 20 Minuten. Der Hecht wird auf die übliche Weise zurechtgemacht, mit dem Salzwasser, den Zwiebelscheiben, Wurzelwerk und den Gewürzen weichgekocht. Dann werden die Fischstücke aus der Brühe herausgenommen, von der Haut und den Gräten befreit und in kleine Teile zerpflückt. Die Makkaroni werden in Stücke gebrochen, in Salzwasser weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb getan. Das Mehl wird in der Butter leicht angeschwitzt, mit der heißen Fleischbrühe aufgefüllt, gut damit verkocht und diese Sauce mit den Dottern, die mit der Sahne verquirlt wurden, gebunden, und der geriebene Parmesankäse hinzugefügt. Dann schmeckt man die Sauce mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Maggi's Würze ab, gibt die Krebsschwänze und die Champignons hinein; die eine Hälfte der Sauce wird mit den Makkaroni vermengt, während die Hechtstücke mit der anderen Hälfte angemacht werden. In eine gebutterte Auflaufform gibt man nun abwechselnd je eine Schicht Hecht und Makkaroni, bestreut die oberste Schicht mit etwas geriebenem Parmesankäse, geriebener Semmel, beträufelt sie mit Butter und bäckt die Speise im Ofen. Sie

wird in der Backschüssel mit Zitronenscheiben gewürzt gereicht.

Heilbutt, siehe Menge und Zubereitung wie bei Schellfisch, gekocht. Feiner: Karpfen, blau, Schellfisch, gebacken; siehe ferner unter Fischauflauf und gespickte und gebratene Fische, Fischkoteletten und Fischrestegerichte.

Heringe, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 10 Salzheringe, 125 g (1/8 Kilo) Butter. Bratzeit: 10 Minuten. Die Heringe werden gut gewässert, die Haut abgezogen, der Länge nach durchgeschnitten, die Gräten entfernt, abgetrocknet, in Mehl, Ei und Semmel gewälzt und in heißer Butter oder Fett gebacken.

Heringe, gekocht. 5 Personen. Zutaten: 10 grüne Heringe, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 6 Gewürzkörner. Kochzeit: 10 bis 15 Minuten. Die Fische werden nach Vorschrift zurechtgemacht und in Salzwasser, dem man das Gewürz und die Zwiebel hinzufügt, angekocht und bis zum Garwerden langsam ziehen gelassen. Sie werden auf eine Schüssel gelegt und mit Petersilien und Zitronenscheibchen garniert zu Tisch gegeben. Beilagen: Zerlassene Butter, holländische, Petersilien- oder Krensauce.

Heringe, grüne, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 10 grüne Heringe, 150 g (15 deka) Butter. Bratzeit: 10 bis 15 Minuten. Die Heringe werden wie beschrieben zurechtgemacht, die Flossen abgeschnitten, die Fische gesalzen, in Mehl gewälzt und in der braunen Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten.

Heringe (Bratheringe) in Essig eingelegt. 5 Personen. Zutaten: 15 Heringe, 100 g (10 deka) Butter, Essig, Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürz. Die zurechtgemachten Heringe werden gesalzen, in Mehl gewendet und in brauner Butter gebraten, in eine Schüssel gelegt und mit Essig übergossen, den man zuvor mit Lorbeerblättern, Pfeffer, Gewürzkörnern, kleinen Zwiebeln nebst etwas Wurzelwerk gekocht und dann ausgekühlt hat.

Heringe, mariniert. Zutaten: 20 Salzheringe, 2 Liter Magermilch, 1 Liter Essig, 5 Lorbeerblätter, 30 Pfefferkörner, 20 Gewürzkörner, 5 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 2 Eßlöffel Öl. Die Heringe werden einen Tag in Wasser und am folgenden Tag in Milch gelegt. Nach 24 Stunden nimmt man sie heraus, spült sie mit Wasser ab, zieht die Haut ab, entfernt das Eingeweide und legt sie in einen Steintopf. Der Essig wird mit dem Gewürz und den Zwiebeln aufgekocht, lauwarm über die Heringe gegossen, die Heringsmilch ebenfalls mit etwas Essig verrührt und dazugetan, dann gießt man das Öl darüber und bindet den Topf fest zu. In 6 bis 7 Tagen sind die Fische gut.

Heringe, mariniert nach Steimann. Zutaten: 15 Heringe, 2 Lorbeerblätter, 1 Eßlöffel Pfefferkörner, 1/2 Eßlöffel Neugewürz, 4 Eßlöffel Kapern, 2 Zitronen, 3 Eßlöffel Öl, 3/8 Liter Weinessig, 1 Prise Zucker. Man suche Milchner zu erhalten (flachere Fische), schneidet die Köpfe ab und wässert sie 48 Stunden in oft gewechseltem Wasser. Dann werden die Heringe abgezogen, entgrätet, in Hälften gelassen und lagenweise in eine Heringsterrine eingelegt; zwischen jede Lage streut man reichlich Gewürz, Kapern und Zwiebelscheiben sowie Zitronenscheiben. Inzwischen werden die in Milch und Wasser gewässerten Milchen mit dem vorher abgekochten Essig und Öl und Zucker ausgequirlt, durch ein feines Sieb gestrichen und über die Fische gegossen, die nach 4 bis 5 Tagen gut sind.

Heringe vom Rost. 5 Personen. Zutaten: 10 grüne Heringe, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 6 Gewürzkörner. Backzeit: 10 bis 15 Minuten. Die zurechtgemachten Fische werden gewaschen und gesalzen, in Mehl gewälzt, mit Öl bestrichen und auf dem Rost hellbraun gebraten.

Heringsrouladen. Zutaten: 20 Salzheringe, 2 Liter Milch, 3 Eßlöffel Kapern, 6 Schalotten, etwas Zitronenschale, 3 Eßlöffel Senf, 1 Liter Weinessig, eine in Scheiben geschnittene Zitrone, 2 Lorbeerblätter, 6 Pfefferkörner. Die Heringe, die man zuvor in Milch gelegt hat, werden der Länge nach aufgespalten, der Kopf und die Flossen abgeschnitten, die Haut abgezogen und die Gräten entfernt. Ein Eßlöffel Kapern, die

Schalotten, Zitrone und Zitronenschale werden feingehackt und mit dem Senf vermischt. Nun bestreicht man die Fischstücke auf der einen Seite damit, rollt sie zusammen und steckt ein Holzstäbchen hindurch, damit sie zusammenhalten. Die Heringsmilch wird feingehackt, mit dem Essig verquirlt und durchpassiert. In einen Steintopf schichtet man die Heringsrouladen, gießt den Essig darüber, gibt die Zitronenscheiben, die Kapern, das Gewürz dazu. In 6 bis 7 Tagen sind die Rouladen genügend durchgezogen, der Sauce kann man etwas Öl zusetzen (siehe auch „Rollheringe„).

Huchen oder Hauchforelle. Für diesen feinen Fisch gilt alles über den Lachs Gesagte, da er genau wie dieser zubereitet werden kann. Frisch gefangen, schlachtet man ihn und nimmt ihn aus, salzt ihn ein und verwendet ihn nach 1 bis 2 Tagen, wodurch sein Fleisch gewinnt.

Hummer, gedünstet, mit Sauce. 10 Personen. Zutaten: 2 große Hummer oder 750 g (3/4 Kilo) Büchsenhummer, 100 g (10 deka) Butter, 80 g (8 deka) Mehl, 10 Schalotten, 200 g (20 deka) Tomaten, 1/2 Liter Weißwein, Kayennepfeffer, Maggi's Würze oder Soja. Kochzeit: 1 Stunde. Die Schalotten und Tomaten werden auf 40 g (4 deka) Butter angeschwitzt und zerkocht. Nebenbei macht man von der übrigen Butter und Mehl eine goldgelbe Einbrenne und füllt sie mit dem heißgemachten Weißwein auf, gibt eventuell etwas Fleischbrühe zu, würzt mit Kayennepfeffer, kocht es glatt, schlägt die Tomaten dazu durch und läßt die Hummerstücke 1/4 Stunde darin ziehen, hebt sie dann heraus und läßt die Sauce sämig einkochen. Die Masse wird bergartig auf eine Schüssel gehäuft, ganze Hummerscheiben darumgelegt und mit Sauce aufgefüllt. Man gibt einen Rand von gestürzten Reistassen oder einen ganzen Reisrand herum. Beilagen: Grüner Salat, Eierscheiben, Pommes frites.

Hummer kochen, siehe Seite 128.

Hummermayonnaise. 10 Personen. Zutaten: 2 große Hummer oder 750 g (3/4 Kilo) Büchsenhummer, 2 Eßlöffel Öl, Zitronensaft, Salz, feiner Pfeffer, 1/8 Liter Weinessig, 3/4 Liter gute Originalmayonnaise (siehe dort). Bereitungszeit mit Mayonnaise: 1½ Stunden. Die Hummern werden zugerichtet (siehe Kochschule Seite 128) und mit den obengenannten Würzen 1/2 Stunde mariniert, wobei man zuerst das Öl darüberträufelt, dann den Essig dazugibt. Dann richtet man das Hummerfleisch in einer Glasschale oder auf einer Schüssel bergartig an, füllt die Majonnaise darüber und gibt nach Belieben harte Eierscheiben, Salatblättchen, Petersilie, Zitronenviertel, Kaviarmuscheln, Gemüsesalatbüschelchen, Aspik, pikante Gelees dazu.

Hummerragout in Muscheln. 10 Personen. Zutaten: Eine Büchse eingemachte Hummern, 80 g (8 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 1 Flasche Weißwein, 2 in kleine Stifte geschnittene gekochte Trüffeln, 1/2 Zitrone, 80 g (8 deka) geriebener Parmesankäse. Backzeit: 10 Minuten. Das Mehl wird in Butter leicht angeschwitzt, mit dem Weißwein aufgefüllt, eine dicke, geschmeidige Sauce davon gekocht, die etwas gesalzen und mit Zitronensaft und Maggi's Würze abgeschmeckt wird. Das Hummerfleisch wird kleingeschnitten und mit den Trüffeln in die Sauce gegeben. Dieses Ragout wird in kleine Muscheln gefüllt, mit dem Käse und etwas geriebener Semmel bestreut, etwas zerlassene Butter darübergeträufelt und im Ofen gebacken.

Kabeljau, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 1¼ Kilo Kabeljau, 250 g (1/4 Kilo) Fett. Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Der zurechtgemachte Fisch, von dem man am besten das Schwanzstück nimmt, wird der Länge nach gespalten und dann in kleinere Stücke zerschnitten, gesalzen und in Mehl, Ei und Semmel gewälzt. Dann bäckt man sie in Fett, oder Fett mit etwas Butter gemischt, gut braun, gibt die Stücke auf eine Platte und garniert mit Petersilie und Zitronenvierteln. Beilagen: Salat, Petersilienkartoffel, Spinat.

Kabeljau, gekocht. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Kabeljau, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 8 Gewürzkörner, 1 Tasse Essig. Kochzeit: 15 bis 20 Minuten. Der Fisch wird ausgenommen, geschuppt, in

Stücke geschnitten, gewaschen (siehe Kochschule Seite 126) und in Salzwasser, dem man die Zwiebeln, das Gewürz und den Essig zusetzt, langsam gekocht. Beim Anrichten werden die Stücke vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausgenommen, auf eine Platte gelegt und mit Petersilie garniert. Beilagen: Zerlassene Butter, Petersilie, holländische, Kapern-, Sardellen- oder Senfsauce.

Karauschen in Dill. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Karauschen, 1 Petersilienwurzel, 1 Sellerieknolle, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 4 Pfefferkörner, 6 Gewürzkörner, 60 g (6 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, $^{2}/_{10}$ Liter süße Sahne, 1 Eßlöffel feingehackter Dill, 1 Eßlöffel Petersilie. Kochzeit: 8 bis 10 Minuten. Die Fische werden zurechtgemacht und in Salzwasser mit dem Gewürz, dem Suppengrün und der Zwiebel langsam gekocht; ein Teil der Fischbrühe, so viel wie zur Sauce erforderlich ist, wird abgenommen, durchgeschlagen, mit dem Mehl, das mit der Sahne verquirlt wurde, verdickt, die Butter und die gehackten Kräuter hinzugefügt und mit etwas Pfeffer abgeschmeckt. Beim Anrichten werden die Karauschen vorsichtig aus der Brühe herausgenommen, auf eine Platte gelegt und die Sauce dazugereicht.

Karpfen, blau. 10 Personen. Zutaten: 3½ Kilo Karpfen, ⅛ Liter Essig, Zwiebelscheiben, Pfefferkörner, Gewürz, Zitronenschale, 1 Lorbeerblatt, Salz. Kochzeit: 15 bis 20 Minuten. Der zugerichtete Karpfen wird mit heißem Essig übergossen und geblaut. Inzwischen hat man in einer Fischpfanne mit den Zutaten Wasser siedend gemacht, in das noch nach Geschmack Essig oder etwas Weißwein gegossen werden kann, legt die Karpfenstücke hinein und läßt sie leise garkochen. Beilagen: Zerlassene oder frische, geschlagene Butter, Meerrettich (Kren), ungesüßte Schlagsahne mit Kren, Petersilienkartoffeln, Dillsauce, Röstscheiben, Sauerkohl und Knödel (Klöße). Bemerkung: Wer es liebt, kann den oben angegebenen Sud auch noch mit gehackter Petersilie, Schnittlauch und Meerrettich kochen, in welcher Art er in England bereitet wird. Sehr große Karpfen, die man für festliche Gelegenheiten in einer großen Fischpfanne ganz reicht, müssen mit lauem Wasser aufgesetzt werden.

Karpfen, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 1¼ Kilo Fisch, 1 Ei, 1 Eiweiß, Mehl, geriebene Semmel, Backfett. Backzeit: ¼ Stunde. Der zugerichtete Fisch (siehe Kochschule Seite 122) wird in 5 cm breite Stücke zerteilt, diese gesalzen und 1 Stunde beiseite gestellt. Darauf werden sie in Ei getaucht (besser damit bepinselt), in Mehl, danach in Semmelbröseln gewälzt und in schwimmendem Backfett herausgebacken. Bemerkung: Man kann die Karpfenstücke auch vorher beliebig etwas marinieren, wozu man sie mit Zitronensaft beträufelt und Zwiebelscheiben, Petersilie und Thymian daruntermischt.

Karpfen, gespickt (siehe gespickte und gebratene Fische). Beilagen: Die Bratbutter, Kapern- oder Sardellensauce, Salat. Bemerkung: Der Karpfen kann auch mehrere Stunden in eine Marinade von Rotwein, Essig, Gewürz und Zwiebeln gelegt werden, worauf man die Marinade aufkocht, durchseiht, mit etwas Mehlschwitze verdickt und den Fisch darin weichdünstet.

Karpfen in Bier. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Karpfen, 40 g (4 deka) Mehl, 80 g (8 deka) Butter, 1 Liter Bier, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 8 Pfefferkörner, 3 Nelken, etwas frische Petersilie. Kochzeit: 20 bis 30 Minuten. Der Fisch wird zugerichtet (siehe Kochschule Seite 122), in Stücke zerschnitten, das Mehl mit der Butter vermengt. Dann gibt man die Fischstücke in eine Kasserolle, salzt sie, gibt Gewürz, Petersilie, Zwiebelscheiben dazu und noch so viel Bier, daß das Ganze bedeckt ist, und kocht den Fisch darin weich. Anrichtung: Der Karpfen wird aus der Sauce genommen, auf eine Platte gelegt, das Mehl mit der Butter in der Brühe glattgekocht, die Sauce durchgegossen und zu dem Fisch gegeben. Bemerkung: Man nehme leichtes Bier, am besten Weiß- oder einfaches Braunbier. Beilagen: Kartoffeln, Röstscheiben, gekochte Knödel (Klöße).

Karpfen in Gelee. 10 Personen. Zutaten: 2 Kilo Karpfen, Wurzelwerk, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 16 Pfefferkörner, 10 Gewürzkörner, etwas frische Petersilie, 1½ Liter sauren Aspik. Der Karpfen wird zugerichtet, in Stücke zerschnitten und möglichst von den Gräten befreit. Man kocht die Fischstücke mit der Karpfenmilch in Wasser weich, dem man das Wurzelwerk, Zwiebel, Gewürz, Petersilie zugesetzt hat. Eine Aspikform wird mit etwas flüssigem Gelee ausgegossen, der Boden mit einer Verzierung von Petersilie, ausgekernten Zitronenscheiben, Gurkenstückchen, Sardellen und Krebsschwänzen belegt, dies wieder mit etwas Aspik übergossen, auf den man, wenn er erstarrt ist, die Fischstücke mit der gekochten Milch legt, dann die Form mit Gelee vollfüllt und auf Eis fest werden läßt. Das Gelee wird gestürzt und mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert.

Karpfen in Gelee als Restegericht (siehe Aal in Gelee; die Bereitung ist die gleiche).

Karpfen mit Meerrettich- (Kren-) Sauce. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Karpfen, 2 Zwiebeln, etwas kleingeschnittenes Wurzelwerk, 2 Lorbeerblätter, 8 Gewürzkörner, ½ Liter süße Sahne, 80 g (8 deka) geriebene, süße Mandeln, 50 g (5 deka) Zucker, 6 Eßlöffel geriebener Meerrettich. Kochzeit: 20 bis 30 Minuten. Der Karpfen wird zugerichtet (siehe Kochschule Seite 122) und in Stücke geschnitten; dann setzt man Wasser auf, gibt die Zwiebeln, das Wurzelwerk und das Gewürz sowie etwas Salz hinein und kocht den Fisch darin weich. Dann bereitet man eine Meerrettichsauce, indem man die Sahne mit den Mandeln und dem Zucker, dem Meerrettich und etwas Salz vermengt. Beim Anrichten läßt man die Karpfenstücke gut abtropfen, legt sie auf eine Platte und gießt die Meerrettichsauce darüber. Bemerkung: Man kann auch eine gewöhnliche warme „Milchkrensauce" (siehe dort) oder ebenso bereitete Sahnenkrensauce oder Dillsauce (siehe dort) und Bratkartoffeln dazu reichen.

Karpfen, ungarisch. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Karpfen, ¹⁄₁₀ Liter Essig, 1 Zwiebel, 50 g (5 deka) Butter, Salz, 1 Messerspitze Paprika, 50 g (5 deka) Mehl, ¼ Liter saure Sahne. Kochzeit: ½ Stunde. Der zugerichtete, in Stücke geschnittene Karpfen wird 1 Stunde eingesalzen hingestellt, darauf in kochendes Essigwasser gelegt und gargekocht. Inzwischen schwitzt man in der Butter eine feingehackte Zwiebel, rührt Mehl und Paprika dazu, läßt die Einbrenne hellgelb werden, füllt mit dem Fischsud auf, kocht die Brühe glatt und gibt die Sahne darunter, legt die Fische zum Heißwerden hinein und reicht das Ganze auf einer tiefen Schüssel. Beilagen: Spätzle, Nudeln, ausgebackene Kartoffelplätzchen, Wiener Nocken.

Karpfen als Weihnachtsgericht, siehe Weihnachtskarpfensauce.

Karpfenmayonnaise. 10 Personen. Zutaten: 2 Kilo Karpfen, ½ Liter Mayonnaise. Der Karpfen wird mit Essigwasser abgekocht, und nachdem er erkaltet ist, von Haut und Gräten befreit und in kleine Stücke zerschnitten. Anrichtung: Die Fischstücke werden bergartig in einer runden Schüssel angerichtet, die Mayonnaise (siehe dort) darübergegeben, glattgestrichen und das Ganze mit hartgekochten Eiern, Krebsschwänzen, Sardellen, geräuchertem Lachs, Aspik und ähnlichem garniert. Bemerkung: Hierzu lassen sich gut Reste von gekochtem Karpfen verwenden.

Kaulbarsch, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 1¼ Kilo Kaulbarsche, 1 Zwiebel, 125 g (⅛ Kilo) Butter. Bratzeit: 10 bis 15 Minuten. Die Fische werden gereinigt und gewaschen, die Zwiebeln kleinwürfelig geschnitten und der Fisch damit sowie mit etwas Salz und Pfeffer bestreut. Dann wird er in Mehl gewendet und in brauner Butter gebraten. Man richtet die Stücke auf einer Platte an, übergießt sie mit der Bratbutter und garniert sie mit Petersilie und Zitronenscheiben. Beilagen: Kapern- oder Sardellensauce.

Kaulbarsch, gekocht. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Bachforellen, blau, siehe dort.

Klöße von Fischresten (Fischklöße). 5 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo)

Fischreste, 1/4 Liter Sahne (Rahm), Salz, Pfeffer oder Paprika, 50 g (5 deka) Butter, 40 g (4 deka) Zwiebeln, 1 Ei, 40 g (4 deka) geriebene Semmel, sehr wenig Zitronenschale. Koch- oder Bratzeit: 10 Minuten. Das Fischfleisch wird feingewiegt in die schaumig gerührte Butter gerührt und die übrigen Zutaten dazugegeben. Ist der Teig zu weich, muß noch Fischfleisch oder Semmel dazugegeben werden. Man formt davon Klöße, beliebig groß oder klein, die in Salzwasser oder Brühe gargekocht werden. Man kann auch größere Bouletten, (Brötchen) davon formen, die in Semmel gewälzt und in Backfett ausgebacken werden. Bemerkung: Fischklöße sind eines der billigsten, nahrhaftesten Gerichte, die, aus allen Arten von Fischresten hergestellt, gleich gut schmecken.

Knurrhahn (Seeforelle als Aalersatz). 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Fisch, Salzwasser. Kochzeit: 1/4 Stunde. Der Knurrhahn ist einer der allerbesten Seefische, aber seine etwas mühsame Zurichtung erwirbt ihm in den Küchen keine Freundinnen. Der Fisch muß in jedem Falle abgezogen werden. Am besten ist es, sogleich die Köpfe und danach die sehr stachligen Flossen und Schwänze mit der Schere abzuschneiden, die Fische in etwas Boraxwasser einzuwässern, was ihnen ohne Schaden den sehr aufdringlichen Seefischgeruch nimmt, der aber nur an der Haut haftet und sich den arbeitenden Händen sehr mitteilt. Ist das kleine Ungeheuer aber abgezogen, gespalten (eventuell entgrätet), so bietet das Fleisch in jedem Falle ein ausgezeichnetes Gericht. Man kocht den Fisch am einfachsten in Salzwasser und reicht Makkaroni und geschmolzene Butter nebst Meerrettich dazu. Feiner ist die Zubereitung wie Aal, blau, Aal in Gelee. Unsere Aalrezepte können sämtlich für den Knurrhahn verwendet werden. Auch marinierte Reste von gebratenem Knurrhahn schmecken vorzüglich.

Kokillen mit Fischragout. 5 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) entgräteter Fisch, 1/4 Liter Brühe, 1 Glas Weißwein, 40 g (4 deka) Mehl, 70 g (7 deka) Butter, Zitronensaft, 2 Eigelb, 30 g (3 deka) Sardellenbutter, weißer Pfeffer, Muskatnuß, etwas geriebene Semmel und geriebener Parmesankäse. Backzeit: 20 Minuten. Man kann auch dazu jeden Süßwasser- oder Seefisch verwenden, ausgenommen Stockfisch, der aber mit einer pikanten Tomatensauce ebenfalls zu Kokillenragout schön verwendbar ist. Gleicherweise lassen sich Fischreste aller Art benutzen. Der Fisch wird entgrätet und aus der Haut gelöst, würfelig geschnitten mit 30 g (3 deka) Butter und Zitronensaft gedünstet. Inzwischen macht man von Mehl und der übrigen Butter eine Einbrenne, läßt sie mit Brühe und Weißwein aufkochen, gibt die Fischsauce dazu, kocht sie glatt und bindet die Sauce mit den Eidottern, gibt Zitronensaft, Maggi's Würze oder Soja und Sardellenbutter sowie Pfeffer und etwas Muskat dazu, mischt den Fisch dazu und füllt das Gemengsel in Muschelschalen, gibt Butterpflöckchen, geriebenen Käse und Semmel darauf und bäckt es goldgelb. Sie werden auf einer flachen Platte nebeneinandergesetzt oder über eine gebrochene Serviette bergartig aufgesetzt und heiß zu Tisch gegeben.

Krabben mit Spargel. 5 Personen. Zutaten: 30 Stangen Spargel, ½ Liter gekochte Krabben, 120 g (12 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl. Der mittelstarke geputzte Spargel wird in 2 cm lange Stücke geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Die Krabben werden geschält, die Schalen mit 50 g (5 deka) Butter leicht angeschwitzt und mit 1/4 Liter Brühe und etwas Spargelsud verkocht. Nach ½ Stunde wird die Brühe durchgegossen, mit Mehlschwitze verdickt und mit Salz, Muskatnuß und Maggi's Würze abgeschmeckt und Spargel und Krabben hineingelegt. Das Gericht wird mit gerösteten Semmelschnitten oder Fischklößchen gereicht.

Krebsauflauf. 10 Personen. Zutaten: 30 Krebse, ½ Liter Sahne (Rahm), 6 Eier, 4 Mundbrötchen, Salz, Muskat, ½ Zitrone. Backzeit: 3/4 Stunden. Die Krebse werden in Salzwasser gekocht, Scheren und Schwänze ausgebrochen, die Galle aus dem

Eingeweide entfernt, dieses mit den Schalen feingestoßen und in der Sahne gut ausgekocht, durchgeschlagen und kühlgestellt. Man weicht die feinscheibig geschnittenen, abgerindeten Mundbrötchen darin ein, die darin zerquirlt werden, worauf man die Dotter darin absprudelt, würzt, dann das feingehackte Fleisch der Scheren und Schwänze dazumischt und den Schnee von 5 Eiweiß unter die Masse zieht, sie in eine dick mit Krebsbutter oder nur gewöhnlicher Butter ausgestrichene Form füllt, sogleich in die Backröhre schiebt, und wenn sie fertiggebacken ist, sofort zu Tisch gibt. Bemerkung: Statt der Semmel kann schon vorher abgekochter Reis, 120 g (12 deka), hineingequirlt werden; das Krebsfleisch wird in diesem Falle nur in Scheibchen zerschnitten.

Krebse kochen, siehe Seite 128.

Krebsbutter, siehe Seite 58.

Krebsnasen, gefüllte. 10 Personen. Zutaten: 30 Stück Krebsnasen, Fülle von 350 g (35 deka) feingesiebtem Semmelmehl, 3 Dottern, 60 g (6 deka) Butter, 125 g (1/8 Kilo) rohem Kalbfleisch, 1 Teelöffel gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat, Schnee von 2 Eiweiß. Kochzeit: 10 Minuten. Die Butter wird schaumiggerührt, die übrigen Zutaten damit abgerührt, zuletzt der Eierschnee daruntergezogen, die Fülle mit einem Kaffeelöffel in die Nasen gedrückt und obenauf glattgerundet. Die fertigen Nasen werden in kochender Brühe, in Salzwasser oder in Krebsfrikassee gargekocht. Bemerkung: Statt der Butter kann auch Krebsbutter genommen werden. Auch Reste von Hühnerfleisch und Fisch sind zu verwenden.

Krevetten, siehe Krabben.

Lachs, blau. 10 Personen. Zutaten: 2 kleine Lachse, 1/4 Liter kochendheißer Weinessig, 1 Flasche Weißwein, 100 g (10 deka) Butter, 3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Suppengrün, 1 Lorbeerblatt, 1 Kaffeelöffel Pfefferkörner, 20 Neugewürzkörner, Salz. Kochzeit: 3/4 Stunde. Der zugerichtete Lachs wird mit dem heißen Weinessig ringsum geblaut und etwas damit stehen gelassen; dann gibt man ihn in den lau gewordenen Sud und läßt ihn schnell zum Kochen kommen, zieht ihn vom Feuer und läßt ihn am Herdrand leise weiter garkochen. (Über das Kochen und Anrichten großer Fische im Ganzen siehe Kochschule Seite 122.) Beigaben: Mousselinsauce, holländische oder Kapern- und Zitronensauce, braune Butter, Petersilienkartoffeln. Bemerkung: Will man blauen Lachs mit Mayonnaise anrichten, so befreit man den ausgekühlten Fisch von Haut und Gräten, richtet ihn bergartig in der Mitte einer großen Schüssel an und übergießt ihn mit Mayonnaise, verziert ihn mit Zitronenvierteln, Eischeiben, Petersilie und sonstigen beliebigen kleinen Fischgarnituren.

Lachs, gebacken. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei gebackenem Karpfen (siehe dort). Beilagen: Salate, grüne Erbsen, Buttersaucen, Remouladensaucen.

Lachs in Gelee (als Resteschüssel). Die Zutaten sind dieselben wie bei Aal in Gelee.

Lachskoteletten. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei jedem gebackenen Fischstück. Man kann die von Haut und Gräten befreiten Fischfilets beliebig erst 1 Stunde mit Zitronensaft, außerdem mit gehackter Zwiebel sowie auch mit darübergestreuten Kräutern marinieren, wonach sie wie gewöhnlich eingebröselt und ausgebacken werden. Eingesalzen müssen sie in jedem Falle werden und das Salz mindestens 1/2 Stunde einziehen.

Maifisch, gebacken (siehe Bachforellen, gebacken). In Gelee (siehe Karpfen in Gelee). Er kann auf dieselbe angegebene Weise zubereitet werden.

Makrelen, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Makrelen, 2 Eßlöffel Olivenöl. Bratezeit: 20 Minuten. Die kleinen Fische werden zugerichtet, gewaschen, getrocknet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Öl bestrichen und auf dem Rost gebraten. Bemerkung: Brät man sie in der Pfanne, mischt man 2 Löffel Öl mit einem Stich frischer Butter, wälzt die Fische in Mehl und brät sie gar. Die Sauce wird in der Saucenschale mit sehr feingehackter Petersilie, Kerbel und Schnittlauch gemischt und Zitronenscheiben dazu gereicht.

Makrelen, gekocht. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Makrelen. Kochzeit: 20

Minuten. Die Fische werden nach Vorschrift geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Stücke zerteilt. Dann kocht man sie in Salzwasser weich. Beim Anrichten werden sie mit frischer Petersilie und Zitronenscheibchen garniert. Beilagen: Zerlassene Butter, Petersiliensauce oder holländische Sauce.

Maräne (Bläulinge). Die Zubereitung bleibt dieselbe wie bei Karpfen und Bachforellen, siehe dort.

Mayonnaise, siehe unter Hummer, Karpfen.

Muscheln, falsche. 10 Personen. Zutaten: 1 Rindshirn, 35 g (3½ deka) Butter, 1 Körnchen Knoblauch, etwas Majoran, Schale von ½ Zitrone, 1 kleines Glas Wein, 1 Mundbrötchen, 70 g (7 deka) Rindermark, 70 g (7 deka) durchgetriebenes Kalbfleisch, 8 Sardellen, 130 g (13 deka) Butter, 2 ganze Eier, etwas geriebene Semmel, Butterflöckchen. Backzeit: ¼ Stunde. Das Hirn wird mit 35 g (3½ deka) Butter auf dem Feuer feingerührt, Knoblauch, etwas Petersilie, Majoran, Zitronenschale und die in Wein geweichte Semmel dazugerührt, dann das Kalbfleisch, Rindermark und die geputzten Sardellen, die mit 130 g (13 deka) Butter durch ein Sieb getrieben wurden, und etwas Salz dazugefügt und das Ganze auf heißer Platte ¼ Stunde gerührt, worauf man die Masse erkalten läßt. Dann gibt man noch 4 Löffel Wein nebst den Eiern dazu und rührt wieder ¼ Stunde ab, füllt die Masse in ausgebutterte Muschelschalen, streut Semmelbröfel und Butterflöckchen darüber und bäckt sie in halbwarmer Röhre.

Muscheln, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 100 Muscheln, 2 Zwiebeln, Ausbackteig. Backzeit: 5 Minuten. Die sauber zurechtgemachten Muscheln werden in einem Topf mit wenig Wasser, Salz und den Zwiebeln gargemacht, dann werden sie ausgebrochen, von den Bärten befreit, in einen Ausbackteig getaucht, in reichlich Butter oder Backfett braun gebraten und mit Petersilie und Zitronenscheibchen garniert gereicht. Bemerkung: Werden die Zwiebeln beim Kochen der Muscheln schwarz, so sind die Muscheln schlecht und müssen weggetan werden.

Muscheln, gedämpft. 5 Personen. Zutaten: 100 Muscheln, 60 g (6 deka) Butter, 2 gehackte Zwiebeln, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 1 Glas Weißwein. Dämpfzeit: 20 Minuten. Die Muscheln werden gebürstet und sauber gewaschen; dann zerläßt man in einer passenden Kasserolle die Butter, schwitzt die Zwiebeln darin, aber so, daß sie weiß bleiben, fügt etwas Salz, Pfeffer oder Paprika, den Weißwein oder Fleischbrühe hinzu, tut die Muscheln hinein, deckt den Topf fest zu und läßt alles gehörig dämpfen. Man gibt die Muscheln mit dem Fond in eine Terrine, streut die gehackte Petersilie und etwas Butter obenauf, deckt sie zu und gibt sie zu Tisch.

Pannfisch. 5 Personen. Zutaten: 750 g (¾ Kilo) Fischreste, 750 g (¾ Kilo) gekochte Kartoffeln, etwa 80 g (8 deka) feingehackte Zwiebeln, 60 g (6 deka) Butter, ¼ Liter süße Sahne (Rahm), Salz, Pfeffer, Maggi's Würze. Dämpfzeit: ¾ Stunden. Die Fischreste werden zerpflückt, die Kartoffeln in Scheiben geschnitten, in der Butter mit den vorher etwas angeschwitzten Zwiebeln geröstet und mit dem Fisch vermengt, gepfeffert, in eine mit Fett ausgestrichene feuerfeste Porzellanform gefüllt, mit der Sahne übergossen und durchgedämpft. Bemerkung: Man kann auch saure Sahne verwenden (eventuell nur saure Milch und etwas mehr Butter nehmen) und mit einer Messerspitze Paprika würzen. Unter Pannfisch bezeichnet man auch den Stockfisch.

Paprikafisch. 5 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Butter, 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1½ Kilo Zander oder Karpfen, 1 Sträußchen Petersilie, ½ Liter Rahm, 1 Messerspitze Paprika. Kochzeit: ¾ Stunden. In der Butter läßt man die Zwiebel heiß werden, gibt dann den in Stücke geschnittenen Fisch, Petersilie und etwas Salz hinein und läßt den Fisch ½ Stunde dünsten, worauf man den Rahm und Paprika dazugibt und alles noch ein wenig dünsten läßt. Beim Anrichten nimmt man den Fisch vorsichtig heraus, legt ihn auf eine Schüssel, seiht die Sauce darüber

und garniert mit Zitronenvierteln und Petersilie.

Pflückhecht, siehe Hecht in Bechamelsauce.

Plötze. Die Zubereitung der geschuppten Plötzen zu Bratplötzen ist dieselbe wie bei Bachforellen, gebraten. Die der gekochten Plötzen wie bei gekochten Karpfen und Hechten; siehe dort.

Quappe, siehe Rutte.

Rollheringe. 5 Personen. Zutaten: 7 Salzheringe, 1/4 Liter Essig, 1/4 Liter saure Sahne, 3 Löffel Senf, 4 Löffel geriebener Meerrettich, 1 Zitrone, 3 feingeschnittene Zwiebeln, 1 Eßlöffel Kapern, Nelken, Pfefferkörner, etwas Zucker. Zurichtezeit: 1 Stunde. Die geputzten (über Nacht) gut gewässerten Heringe werden von den Gräten befreit, nachdem man die Haut abgezogen hatte. Dann rollt man sie der Länge nach auf und steckt sie mittels einer Nelke zusammen. Die gehackten Milcher zerquirlt man mit dem Essig, Sahne, Zitronensaft und geriebenem Meerrettich, gebe Zwiebel, Kapern, nach Belieben Nelken, Pfefferkörner und etwas Zucker dazu und lasse die Heringe 2 bis 3 Tage in dieser Marinade stehen.

Rotauge. Die Zubereitung ist die der Gründlinge; siehe dort.

Rotforelle oder Rötele. Der zarte Fisch aus den Schweizer Seen wird ganz wie Forellen zubereitet; siehe dort.

Rotzungen, gebraten. Die Bereitung ist dieselbe wie bei gebratenen Flundern; siehe dort.

Rutte auch **Quappe** genannt ist Aalraupe; siehe dort.

Saibling. Dieser feinschmeckende Fisch wird wie Forellen zubereitet. Am besten ist er blau gesotten oder mit holländischer Sauce gereicht.

Salm, siehe Lachs.

Sardellen, gebackene. 10 Personen. Zutaten: 30 frische Sardellen, Backteig, 1/10 Liter Öl. Backzeit: 5 Minuten. Die Sardellen werden, wie bei den gebratenen Sardellen angegeben, vorgerichtet und geputzt, doch nicht mit Öl begossen. Man taucht sie in Backteig und bäckt sie in siedendem Öl oder Fett. Sie werden aufeinander angerichtet und mit gebackener Petersilie und Zitronenvierteln garniert und als Vorgericht zu einem Gemüse gereicht oder dieses mit ihnen garniert; z. B. Spinat, Erbsen, Bechamelkartoffeln.

Sardellen, gebratene. 10 Personen. Zutaten: 30 Sardellen, 1/10 Liter Öl, 1 Zitrone. Bratzeit: 5 bis 8 Minuten. Hierzu wählt man nicht zu kleine frische Sardellen. Man schneidet sie unter dem Kopf ein, wischt sie mit Papier gegen den Kopf zu ab, wodurch man die Eingeweide herausdrückt. Man begießt sie mit Öl und Zitronensaft, läßt sie eine Weile darin liegen und brät sie dann in Öl. Sie werden gehäuft in einer Schüssel angerichtet; indessen läßt man in dem Öl gehackte grüne Petersilie und etwas zerdrückten Knoblauch aufkochen, gießt dieses über die Sardellen und verziert sie mit frischer grüner Petersilie und Zitronenvierteln. Man reicht sie als Vorgericht zu Gemüsen, wie Spargel, Fenchel, Artischocken.

Sardellenbrötchen. 10 Personen. Zutaten: Weißbrot, 30 bis 36 Sardellen, 10 Eier, 4 hartgekochte Eier, 1/8 Liter Brühe, 2 Eßlöffel Olivenöl, 2 Löffel Essig, Senf, Pfeffer, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Löffel feingehackte Petersilie und Estragon. Die Milchbrote werden in feine Scheiben geschnitten und mit den geputzten und entgräteten Sardellen belegt. In die Mitte einer Schüssel legt man dann die 10 Eier, die man als verlorene Eier gekocht hat, arrangiert die Schnitten im Kranze herum und begießt das Ganze mit einer Sauce, die man aus den hartgekochten zerriebenen Eiern und den übrigen Zutaten zusammengerührt hat.

Sardellencreme. Zutaten: 50 bis 60 g (5 bis 6 deka) Mehl, 80 bis 90 g (8 bis 9 deka) Butter, 5 Löffel süßer Rahm (Sahne), 1 geriebene Schalotte, 1 Zitrone, 2 Löffel feingeriebene, gesiebte Semmelbrösel, 6 zerriebene Sardellen, 2 Eigelb. Kochzeit: 10 Minuten. Von Butter und Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, gießt die Sahne, den Zitronensaft, die Semmelbrösel und die Schalotte dazu, läßt alles unter beständigem Rühren kochen, fügt die Sardellen

bei und zuletzt neben dem Feuer die Dotter und streicht die Masse auf geröstete Semmelschnitten.

Sardellenessenz. Man bezeichnet damit die Sardellenlake, die gegebenenfalls in kleinen Mengen zur Würze dient; man kann aber auch eine besondere Essenz bereiten, indem man 10 Stück Sardellen mit 1/4 Liter Wasser breiig kocht, dann durchschlägt und diesen Extrakt in Flaschen aufhebt, um damit tropfen- und kaffeelöffelweise zu würzen. Heute haben die Tubenpräparate von käuflicher Sardellenbutter diese selbstbereiteten Essenzen verdrängt.

Sardinen. Man reicht sie in der geöffneten Büchse auf gebrochener Serviette, auch kann man sie auf einer Kristallschüssel bergartig anrichten und mit grüner Petersilie und Zitronenscheiben zieren.

Schaiden (Wels), gebraten. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Schaiden, 1 Tasse Öl, 5 gehackte Sardellen, 1 Teelöffel gehackte, grüne Petersilie. Bratzeit: 20 bis 30 Minuten. Der zurechtgemachte Fisch wird gesalzen und 2 Stunden liegen gelassen. Dann werden die Stücke abgetrocknet und in eine mit Öl bestrichene Bratpfanne gegeben, Sardellen und Petersilie darübergestreut, mit Öl übergossen und unter öfterem Begießen gebraten. Die Stücke werden vorsichtig auf eine Platte gelegt und auf die übliche Weise garniert.

Schaiden-Schnitzel. Die Zubereitung entspricht dem gebackenen Karpfen, auch können die Koteletten vorher einige Stunden mit Zitronensaft mariniert werden.

Schellfisch, gebraten, siehe gebratene und gespickte Fische.

Schellfisch, gekocht. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Schellfisch, 1/4 Liter Essig, 2 Zwiebeln, Gewürz. Kochzeit: 15 bis 20 Minuten. Man schuppt den Fisch sehr vorsichtig, nimmt ihn aus und schneidet ihn in Stücke, wäscht ihn und gibt ihn in den kochenden Sud von Wasser mit reichlich Salz und den übrigen Zutaten, in dem man ihn einmal aufkochen, dann beiseite langsam garziehen läßt und dann mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert zu Tisch gibt. Beilagen: Braune Butter, Senfbutter, holländische, Kapern-, Sardellen- oder Senfsauce. Bemerkung: Schellfisch kann auch einfach nur in Salzwasser gekocht werden.

Schellfischkoteletten, siehe Kabeljau gebacken.

Schill, siehe Fogos und Zander.

Schleie, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Schleie, 150 g (15 deka) Butter. Bratzeit: 15 bis 20 Minuten. Man putzt die Schleie (siehe Kochschule Seite 124), trocknet sie ab, salzt sie, wälzt sie in Mehl und brät sie in Butter unter fleißigem Begießen. Beim Anrichten werden die Fische zierlich auf einer Platte geordnet, mit Petersilie und Zitronenscheibchen verziert und mit der Bratbutter zu Tisch gegeben.

Schleie in Dill. (Berliner Vorschrift.) 5 Personen. Zutaten: 1 1/4 Kilo Schleien, Wurzelwerk, 1 feingehackte Zwiebel, Gewürz, weißer Pfeffer, Zitronenschale, 80 g (8 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, 1/8 Liter Sahne (Rahm), 1 gehäufter Eßlöffel voll gehackter Dill. Kochzeit des Fisches: 1/4 Stunde. Man schwitzt die Zwiebel in der Butter an und macht mit dem Mehl eine sehr helle Einbrenne. Inzwischen hat man das Suppengrün mit Gewürz und Zitronenschale so vorgekocht, daß es weich ist; man gibt nun die Schleie hinein (kleine kocht man ganz, große in 6 cm breite Filets geschnitten), kocht sie darin ganz langsam am Herdrande gar, nimmt sie heraus, schlägt die Brühe, nachdem das Gemüse entfernt ist, durch und kocht sie mit der Mehlschwitze glatt, gibt die Sahne und den Dill daran und eventuell noch einen Schuß frische Butter und läßt den mit heißem Wasser abgespülten Fisch darin heiß werden. Man reicht ihn mit der Sauce zusammen auf einer tiefen Schüssel. Beigaben: Gurkensalat, neue Kartoffeln. Bemerkung: Man kann die Schleien auch in gewöhnlichem Fischsud mit Essig sieden und unsere Dillsauce (siehe dort) dazu reichen.

Schnecken mit Nußfülle. Zutaten: Auf 60 Schnecken rechnet man 30 schöne Nüsse, 100 g (10 deka) Butter, 1 ganzes Ei, etwas gehackte Zwiebel, Petersilie, Majoran, sehr wenig Knoblauch, Salz,

weißen Pfeffer, gestoßene Nelken, geriebene Muskatnuß, einige Löffel Semmelbrösel, 30 g (3 deka) Butterstückchen. Backzeit: 1/4 Stunde im heißen Rohr. Die Nüsse, an deren Stelle man auch die gleiche Menge Mandeln nehmen kann, werden feingemahlen oder gestoßen, die Butter zu Schaum gerührt, dann das Ei und die Nüsse dazugemischt, worauf man die Petersilie, Zwiebel, Knoblauch, Majoran, etwas Sellerie, Salz, Pfeffer, Muskat und die Semmelbrösel daruntermischt. In die Schneckenhäuschen legt man ein Fleckchen Butter, streicht etwas von der Fülle hinein, die weichgekochte Schnecke darauf, dann wieder Fülle und obenauf Butter, worauf man die Schnecken bäckt. Sie werden nach der Suppe gereicht.

Schnecken, österreichisches Weihnachtsrezept. 5 Personen. Zutaten: 40 Schnecken, 100 g (10 deka) frische Butter, 10 feingeschabte Sardellen, 30 g (3 deka) Semmelbrösel, 2 Schalotten, 1 Messerspitze feingestoßener Majoran, 3 Löffel saurer Rahm (Sahne). Backzeit: 1/4 Stunde. Die fest gedeckelten, mit Sodawasser abgebürsteten und danach gut gespülten Schnecken — man mustere sie beim Öffnen scharf aus — werden in kochendes Salzwasser geworfen und etwa 1 Stunde lang gekocht, bis der aufgebrochene Deckel bequem abgelöst werden kann. Dann zieht man sofort die Schnecken, am besten mit einer stärkeren Häkel- oder auch Spicknadel heraus, schneidet den Kopf und das Schwänzchen ab, putzt sie mit Salz von allem Schleim sauber, wäscht sie schnell in heißem Wasser und stellt sie beiseite, um die Häuschen ebenfalls mit Salz auszureiben, zu waschen und zu bürsten (eine Tüllenbürste ist dazu geeignet) oder nochmals in Salzwasser auszukochen. Inzwischen bereitet man die Fülle, indem man die Butter schaumig rührt, die fein zerdrückten Sardellen dazugibt und die Semmelbrösel, die mit der sauren Sahne vermischt wurden, und den Majoran damit abrührt. (Man kann auch das Weiße von abgeriebenen Mundbrötchen in der Sahne aufweichen, klarquirlen, dazu durchstreichen und mit einer Prise weißen Pfeffers würzen.) Ist die Fülle glatt und feinschmeckend, gibt man davon etwas in die Häuschen, drückt eine Schnecke hinein, gibt obenauf wieder ein Häufchen Fülle, streicht sie glatt, streut Semmelbrösel mit Petersilie vermischt darüber und setzt die Schnecken entweder in eine Schnecken- oder Dalkenpfanne oder man stellt sie auf ein mit sauberem Sand dick bestreutes Backblech in dichten Reihen auf, auf welche Weise sie sehr gut backen. Noch besser ist es, sich ein entsprechend kleingelochtes Stück Zaundraht abschneiden und über das Backblech biegen zu lassen, daß man es beliebig darüberklemmen und die Schneckenhäuser in die Öffnungen setzen kann, die mit der Fülle nach oben stehen müssen, damit diese nicht ausläuft.

Seeaal. Zubereitung ganz wie beim Süßwasseraal; siehe Aal, blau, usw.

Seebarbe, Rotfeder. Eine Art Weißfische, die wie diese auch zubereitet (siehe unter Äsche) oder in Salzwasser gargemacht und mit holländischer oder Kümmelsauce zu Tisch gegeben wird.

Seezunge (Sol), gebacken und gebraten. Die Zubereitung ist die gleiche wie bei den Rotzungen (siehe dort) und gebackenen und gebratenen Fischen überhaupt.

Seezunge in Weißwein. 10 Personen. Zutaten: 10 Seezungen, 1/2 Flasche Weißwein, 4 Eigelb, der Saft einer Zitrone, 1 1/2 Teelöffel Kartoffelmehl, 80 g (8 deka) Butter. Dämpfzeit: 1/4 Stunde. Man salzt die zurechtgemachten Seezungen und läßt sie im Ofen in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne in Weißwein mit einigen Zwiebelscheiben dünsten. In eine Kasserolle gibt man die verquirlten Dotter, gießt den durchgeschlagenen Fischsud, den Zitronensaft und das in Wein abgequirlte Kartoffelmehl dazu, schlägt die Sauce mit der Butter über dem Feuer und würzt sie mit etwas Maggi's Würze. Beim Anrichten gießt man die Sauce über die angerichtete Seezunge und garniert sie mit Fleurons und Krebsen.

Sol, siehe Seezungen.

Steinbutt, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Fisch, 1 Ei, geriebene Semmel, 125 g (1/8 Kilo) Butter. Brat-

zeit: 1/4 Stunde. Man kerbt das Fischstück auf beiden Seiten mehrmals ein, reibt es mit Salz ein und stellt es 2 Stunden beiseite. Nachdem es abgetrocknet ist, bestreicht man es mit dem zerklopften Ei und mit zerlassener Butter, wendet es in feingesiebter, geriebener Semmel und brät es in der Pfanne mit Butter hellbraun. Der Steinbutt wird mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert zu Tisch gegeben.

Steinbutt, gekocht. 10 Personen. Zutaten: 2 1/2 Kilo Steinbutt, 2 Zwiebeln, Mohrrüben, Petersilienwurzel, ein Stück Sellerieknolle, 1/8 Liter Essig, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 1/4 Flasche Weißwein, 1 Bündelchen Kräuter, Estragon, Thymian, Kerbel, 1/2 Eßlöffel Pfefferkörner, etwas Neugewürz, Salz. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die gut geputzten Suppenkräuter, Zwiebeln und Porree — die Sellerie in dünne Scheiben geschnitten — schwitzt man in der Butter gut weich, füllt dann mit dem Wein, 1 bis 2 Liter Wasser oder Brühe und Essig auf, fügt das Kräuterbündelchen, Pfefferkörner und Salz bei, kocht alles gut aus, seiht die Brühe durch und gibt, wenn sie wieder zum Kochen gekommen ist, den Fisch hinein, den man nach dem ersten Aufkochen an die Seite des Feuers zieht und dort langsam garziehen läßt. Der Fisch wird mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert und mit holländischer Sauce gereicht. Bemerkung: Der Steinbutt braucht bei der Zurichtung eine besonders aufmerksame Behandlung (siehe Kochschule Seite 122).

Steinbutt mit Fülle. 10 Personen. Festgericht. Zutaten: Wie bei Steinbutt, gekocht; außerdem 15 Champignons, 40 Muscheln, Krebsschwänze und Scheren oder Hummerstücke, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 4 Sardellen, 1 Glas Weißwein, 3 Dotter, Zitronensaft, geriebene Semmel, Parmesankäse. Backzeit: 1/2 Stunde. Man macht eine helle Einbrenne, füllt sie mit etwas Fischsud und etwas Weißwein auf, daß eine dickliche Sauce entsteht, bindet sie mit den Dottern, gibt die sehr feingewiegten Sardellen, Zitronensaft, Krebs- oder Hummerfleisch sowie die fertiggekochten Champignons (frische oder eingelegte) und dann die in Wein gedünsteten Muscheln dazu. Die Fülle muß dick sein und darf nicht fließen. Nun löst man den inzwischen gekochten Steinbutt womöglich im Ganzen von der Gräte und belegt eine feuerfeste Schüssel mit einer Hälfte, füllt das Ragout darauf, streicht es glatt und bedeckt es mit dem anderen Fischfleisch, bestreut dies mit feingesiebter Semmel und Parmesankäse, beträufelt es mit zerlassener Butter und überbäckt es in der ziemlich heißen Ofenröhre, um es fertig sofort aufzutragen.

Stockfisch, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 1 1/4 Kilo Fisch, 60 g (6 deka) zerlassene Butter, Pfeffer, Salz, Muskat. Bratzeit: 10 Minuten. Der weiß gewässerte Fisch wird dreimal mit kochendem, wieder abgegossenem Salzwasser gebrüht, sofort herausgenommen, abgetrocknet, gewürzt, in heiße Butter gelegt und während des kurzen Bratens fortwährend begossen. Beilagen: Senfsauce, Sauerkohl, Kartoffelknödel, grüne Erbsen (Schoten).

Stockfisch in Milch gebrüht. 5 Personen. Zutaten: 1 1/4 Kilo Stockfisch, 1/2 Liter Milch, 150 g (15 deka) Butter, 2 Zwiebeln. Dämpfzeit: 20 Minuten. Man brüht den Fisch mit etwas kochendem Wasser und der Milch und dünstet ihn dann in einer Kasserolle mit der Butter und den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln. Er wird auf eine Platte gelegt, etwas Semmel in Butter geröstet und darübergegeben. Beilagen: Bratkartoffeln und Sauerkraut.

Stockfisch dalmatinischer Art. 5 Personen: Zutaten: 1 1/4 Kilo Stockfisch, 50 g (5 deka) Butter, 1 Eßlöffel Öl, 2 Knoblauchzehen, 4 Sardellen, 100 g (10 deka) geriebener Parmesankäse, 2 Eßlöffel geriebene Semmel. Backzeit: 20 Minuten. Der entgrätete, gekochte Stockfisch wird in mittelgroße Stücke zerteilt, die Butter und das Öl gibt man in eine Auflaufform, wälzt die Fischstücke in Mehl, legt sie in die Form, bestreut sie mit Parmesankäse, den eingeweichten Sardellen und dem zerdrückten Knoblauch, tut die Semmelbrösel darüber, belegt das Ganze mit kleinen Stückchen Butter und bäckt den Fisch im Ofen. Be-

merkung: Man kann die Backschüssel auch nur mit Knoblauch ausreiben.

Stockfisch mit saurer Sahne. 5 Personen. 1¼ Kilo Stockfisch, 150 g (15 deka) Butter, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln. Dämpfzeit: 20 Minuten. Der Fisch, den man vorher gut gewässert hat, wird mit heißem Salzwasser übergossen und so lange auf den Herd gestellt, bis er weich ist. Er darf aber nicht kochen. Dann wird er von Haut und Gräten befreit und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Die Zwiebeln werden mit der Butter braungeschwitzt, der Fisch und die Sahne dazugegeben und zugedeckt damit gedämpft. Dann wird er auf einer Platte angerichtet, die Butter und die Zwiebeln daraufgelegt und sofort zu Tisch gegeben.

Stockfisch rheinländischer Art. 5 Personen. Zutaten: 1¼ Kilo weißgewässerter Stockfisch, 80 g (8 deka) Butter und Zwiebelringe. Dämpfzeit: 3 Stunden. Der gut gewässerte Stockfisch wird in beinahe siedendes Salzwasser eingelegt und bleibt darin auf gleicher Temperatur gehalten gegen 3 Stunden am Herdfeuer stehen, ein Verfahren, wobei er nicht zerblättert und doch wohlschmeckend wird. Man kann ihn auch mit kaltem Wasser aufgesetzt und nahe dem Siedepunkt ebensolange in die Kochkiste setzen. Wenn der Stockfisch gar ist, brät man die Zwiebelringe (Zwiebelscheiben zu Zwiebelringen auseinandergepflückt) in der Butter braun, gibt sie über den Fisch und reicht die Butter nebenher. Beilagen: Sauerkraut, Salzkartoffeln, Makkaroni, geriebener Meerrettich, pikante Saucen. Bemerkung: Die sonst übliche einfachste Bereitung des Stockfisches ist, ihn in kochendes Wasser einzulegen und ihn ein paar Minuten blätterig ziehen zu lassen.

Stuhre, siehe Kaulbarsch.

Weißfisch. Zubereitung wie bei den Bachforellen; siehe dort. Siehe auch Äsche.

Wels, siehe Schaiden.

Zander (siehe auch Fogosch), **gebacken,** siehe Karpfen, gebacken.

Zander, gebraten, gespickt, siehe gebratene und gespickte Fische.

Zander, gekocht. 5 Personen. Zutaten: 1¼ Kilo Zander, Suppengrün, Zwiebel, Salz, 20 Pfefferkörner, 20 Gewürzkörner, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 1 Bündel grüne Petersilie, 50 g (5 deka) Butter. Kochzeit: 1 Stunde. Der Fisch wird mit kaltem, gut gesalzenem Wasser und den übrigen Zutaten aufgesetzt, rasch zum Kochen gebracht und danach sofort an den Herdrand gestellt, um dort ¾ bis 1 Stunde garzuziehen, wobei der Fisch keinenfalls zu weich werden darf. Er wird mit hartgekochten Eidottern, Farceklößchen, Zitronenvierteln zu Tisch gegeben. Beilagen: Braune Butter, Senf- oder Sardellenbutter, holländische Sauce, Röstkartoffeln, grüne Erbsen, Spinat.

Zanderschüssel. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Zander, 60 g (6 deka) Sardellenbutter, 80 g (8 deka) geriebener Parmesankäse, 1 Löffel in Butter angeschwitzte, gehackte Kräuter, ¼ Liter saurer Rahm. Backzeit: 1 Stunde. Die eine Hälfte des Zanders wird aus Haut und Gräten gelöst und feingehackt, die zweite in Scheiben geschnitten und eingesalzen und die erstere dann mit den Kräutern und der Sardellenbutter gut vermischt. Dann wird eine mit Butter ausgestrichene, feuerfeste Form mit dem Zandergemengsel bedeckt, darüber Zanderscheibchen gelegt, auf die wieder eine Lage Gemengsel kommt usf., bis der Fisch verbraucht ist. Obenauf wird die Schüssel mit Semmelbröſel und Parmesankäse bedeckt und mit Butter (Sardellen- oder Krebsbutter sehr beliebt dazu) und der Sahne beträufelt und in heißem Rohr gebacken. Beilagen: Sauerkohl, grüne Erbsen, Bechamelsauce.



Fleischspeisen · Fleischfüllen Wurstmachen

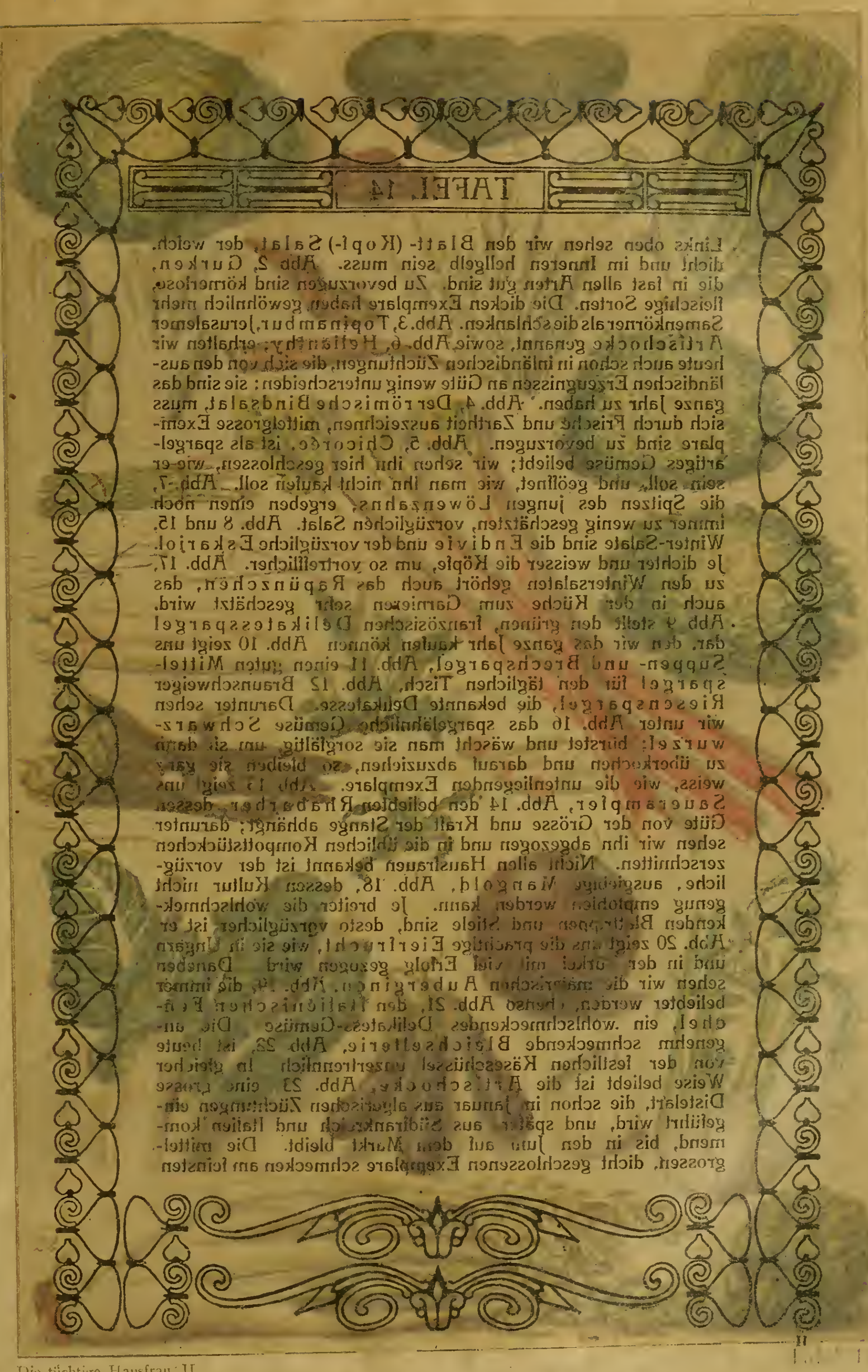
Zur Beachtung.

Auch bei dieser Abteilung ist wieder die Butter als Einheitsbezeichnung für die verschiedenen Fettsorten gewählt, und nur wo in den Rezepten ein bestimmtes Fett zur Verwendung gelangen soll, ist es extra angegeben. Die Buttermenge kann aber außerdem ersetzt werden:

1. durch 1/2 Butter, 1/2 Schweinefett;
2. „ 1/3 Butter, 1/3 Schweinefett, 1/3 mit Milch ausgelassenes Rinderfett;
3. „ 1/4 Butter, 1/2 Schweinefett, 1/4 Kalbsfett;
4. „ ebensoviel reines Schweinefett;
5. „ 1/2 Schweinefett, 1/2 Rinderfett;
6. „ 2/3 Schweinefett, 1/3 Kalbsfett;
7. „ reines, mit genügend Milch ausgelassenes Rinderfett;
8. „ eine beliebige Mischung von Fett und vorhandenem Bratenfett, ohne dessen Satz;
9. „ 1/2 Butter, 1/2 Palmin;
10. „ reines Palmin oder Palmona;
11. „ Sana, Ceres oder sonst ein einwandfreies Kunstfett, bei dem Butter mit den oben angegebenen Fetten oder Pflanzenfett bereits verarbeitet worden ist;
12. „ Speiseöl.

Als Beilagen sind Kartoffeln, die bekanntlich zu allen Fleischspeisen passen, nur dann angeführt, wenn sie zu einem Gericht unumgänglich notwendig sind. Ebenso ist Salz nur ausnahmsweise angeführt.

❖❖❖



TAFEL 14

Links oben sehen wir den B l a t t- (K o p f-) S a l a t, der weich, dicht und im Inneren hellgelb sein muss. Abb 2, G u r k e n, die in fast allen Arten gut sind. Zu bevorzugen sind körnerlose, fleischige Sorten. Die dicken Exemplare haben gewöhnlich mehr Samenkörner als die schlanken. Abb. 3, T o p i n a m b u r, Jerusalemer A r t i s c h o c k e genannt, sowie Abb. 6, H e l i a n t h y; erhalten wir heute auch schon in inländischen Züchtungen, die sich von den ausländischen Erzeugnissen an Güte wenig unterscheiden: sie sind das ganze Jahr zu haben. Abb. 4, D e r r ö m i s c h e B i n d s a l a t, muss sich durch Frische und Zartheit auszeichnen, mittelgrosse Exemplare sind zu bevorzugen. Abb. 5, C h i c o r é e, ist als spargelartiges Gemüse beliebt; wir sehen ihn hier geschlossen, wie er sein soll, und geöffnet, wie man ihn nicht kaufen soll. Abb. 7, die Spitzen des jungen L ö w e n z a h n s, ergeben einen noch immer zu wenig geschätzten, vorzüglichen Salat. Abb. 8 und 15, Winter-Salate sind die E n d i v i e und der vorzügliche E s k a r i o l. Je dichter und weisser die Köpfe, um so vortrefflicher. Abb. 17, zu den Wintersalaten gehört auch das R a p ü n z c h e n, das auch in der Küche zum Garnieren sehr geschätzt wird. Abb 9 stellt den grünen, französischen D e l i k a t e s s p a r g e l dar, den wir das ganze Jahr kaufen können Abb. 10 zeigt uns S u p p e n- und B r e c h s p a r g e l, Abb. 11 einen guten M i t t e l s p a r g e l für den täglichen Tisch, Abb. 12 Braunschweiger R i e s e n s p a r g e l, die bekannte Delikatesse. Darunter sehen wir unter Abb. 16 das spargelähnliche Gemüse S c h w a r z w u r z e l: bürstet und wäscht man sie sorgfältig, um sie dann zu überkochen und darauf abzuziehen, so bleiben sie ganz weiss, wie die untenliegenden Exemplare. Abb 13 zeigt uns S a u e r a m p f e r, Abb. 14 den beliebten R h a b a r b e r, dessen Güte von der Grösse und Kraft der Stange abhängt; darunter sehen wir ihn abgezogen und in die üblichen Kompottstückchen zerschnitten. Nicht allen Hausfrauen bekannt ist der vorzügliche, ausgiebige M a n g o l d, Abb. 18, dessen Kultur nicht genug empfohlen werden kann. Je breiter die wohlschmekkenden Blattrippen und Stiele sind, desto vorzüglicher ist er. Abb. 20 zeigt uns die prächtige E i e r f r u c h t, wie sie in Ungarn und in der Türkei mit viel Erfolg gezogen wird. Daneben sehen wir die malerischen A u b e r g i n e n, Abb. 19, die immer beliebter werden, ebenso Abb. 21, den i t a l i e n i s c h e n F e n c h e l, ein wohlschmeckendes Delikatess-Gemüse. Die angenehm schmeckende B l e i c h s e l l e r i e, Abb. 22, ist heute von der festlichen Käseschüssel unzertrennlich. In gleicher Weise beliebt ist die A r t i s c h o c k e, Abb. 23 eine grosse Distelart, die schon im Januar aus algerischen Züchtungen eingeführt wird, und später aus Südfrankreich und Italien kommend, bis in den Juni auf dem Markt bleibt. Die mittelgrossen, dicht geschlossenen Exemplare schmecken am feinsten

Rhabarber, Salate und feine Gemuse

TAFEL 14

Links oben sehen wir den Blatt- (Kopf-) Salat, der weich, dicht und im Inneren hellgelb sein muss. Abb. 2, Gurken, die in fast allen Arten gut sind. Zu bevorzugen sind körnerlose, fleischige Sorten. Die dicken Exemplare haben gewöhnlich mehr Samenkörner als die schlanken. Abb. 3, Topinambur, Jerusalemer Artischocke genannt, sowie Abb. 6, Helianthy, erhalten wir heute auch schon in inländischen Züchtungen, die sich von den ausländischen Erzeugnissen an Güte wenig unterscheiden; sie sind das ganze Jahr zu haben. Abb. 4, Der römische Bindsalat, muss sich durch Frische und Zartheit auszeichnen, mittelgrosse Exemplare sind zu bevorzugen. Abb. 5, Chicorée, ist als spargelartiges Gemüse beliebt; wir sehen ihn hier geschlossen, wie er sein soll, und geöffnet, wie man ihn nicht kaufen soll. Abb. 7, die Spitzen des jungen Löwenzahns, ergeben einen noch immer zu wenig geschätzten, vorzüglichen Salat. Abb. 8 und 15, Winter-Salate sind die Endivie und der vorzügliche Eskariol. Je dichter und weisser die Köpfe, um so vortrefflicher. Abb. 17, zu den Wintersalaten gehört auch das Rapünzchen, das auch in der Küche zum Garnieren sehr geschätzt wird. Abb. 9 stellt den grünen, französischen Delikatesspargel dar, den wir das ganze Jahr kaufen können. Abb. 10 zeigt uns Suppen- und Brechspargel, Abb. 11 einen guten Mittelspargel für den täglichen Tisch, Abb. 12 Braunschweiger Riesenspargel, die bekannte Delikatesse. Darunter sehen wir unter Abb. 16 das spargelähnliche Gemüse Schwarzwurzel; bürstet und wäscht man sie sorgfältig, um sie dann zu überkochen und darauf abzuziehen, so bleiben sie ganz weiss, wie die untenliegenden Exemplare. Abb. 13 zeigt uns Sauerampfer, Abb. 14 den beliebten Rhabarber, dessen Güte von der Grösse und Kraft der Stange abhängt; darunter sehen wir ihn abgezogen und in die üblichen Kompottstückchen zerschnitten. Nicht allen Hausfrauen bekannt ist der vorzügliche, ausgiebige Mangold, Abb. 18, dessen Kultur nicht genug empfohlen werden kann. Je breiter die wohlschmekkenden Blattrippen und Stiele sind, desto vorzüglicher ist er. Abb. 20 zeigt uns die prächtige Eierfrucht, wie sie in Ungarn und in der Türkei mit viel Erfolg gezogen wird. Daneben sehen wir die malerischen Auberginen, Abb. 19, die immer beliebter werden, ebenso Abb. 21, den italienischen Fenchel, ein wohlschmeckendes Delikatess-Gemüse. Die angenehm schmeckende Bleichsellerie, Abb. 22, ist heute von der festlichen Käseschüssel unzertrennlich. In gleicher Weise beliebt ist die Artischocke, Abb. 23, eine grosse Distelart, die schon im Januar aus algerischen Züchtungen eingeführt wird, und später, aus Südfrankreich und Italien kommend, bis in den Juni auf dem Markt bleibt. Die mittelgrossen, dicht geschlossenen Exemplare schmecken am feinsten.





Tafel 14.

Rhabarber, Salate und feine Gemüse.

Original u. Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



Fleischspeisen.

Aspik (Gallert [Sülze], ältere Art der Herstellung). Zutaten: 2 Kalbsfüße, 500 g (1/2 Kilo) Rindshaxe, 2 Liter Wasser, 1/4 Liter Essig, Wurzelwerk, Gewürz, 3 Eiweiß. Die Rindshaxe und Kalbsfüße werden gereinigt, mit Wasser, Essig und Salz 2 Stunden gekocht, nebst Zwiebeln und Gewürzkörnern. Die Brühe wird dann sorgfältig entfettet und durchgeseiht, die Eiweiß zu Schnee geschlagen, in die wieder zum Kochen gebrachte Brühe gegeben, die man dann nochmals aufkochen läßt und 1 Stunde zum Ruhen beiseite stellt, worauf sie durch eine Serviette gegossen wird.

Aspik (Gallert, moderne Art). Zutaten: Je 1 Liter klare kräftige Fleischbrühe von beliebiger Art (Rind, Kalb, Geflügel), in der auch Suppengrün gekocht und die mit einer Würze, Maggi's Würze, Soja usw. verstärkt wurde, werden 12 bis 14 Blatt weiße, gewaschene, aufgelöste Gelatine gegeben und zuletzt die Flüssigkeit genügend scharf abgeschmeckt, in Formen ausgegossen und kaltgestellt.

Auerhahn, gebraten. 10 Personen. Zutaten: 1 Auerhahn, 750 g (3/4 Kilo) fetter Speck, 250 g (1/4 Kilo) Butter, Suppengrün, 1 Zitrone, Gewürz, 1 Glas Madeira. Bratzeit: 1 Stunde. Einen ganz jungen, gut abgelagerten Auerhahn nimmt man aus, sengt und wäscht ihn mit Wasser und Salz, macht ihn bratfertig, umbindet ihn mit Speckscheiben, reibt ihn mit Pfeffer und Salz ein und gibt ihn in die Pfanne in die heiße Butter mitsamt Speck, Gewürzen und Kräutern und läßt ihn unter häufigem Begießen braten. Danach entfettet man die Sauce, kocht sie mit dem Madeira auf und gibt sie mit dem zerlegten Auerhahn zu Tisch. Er wird auf einer langen Platte, mit Grün garniert, angerichtet.

Auerhahn, gedämpft. 10 Personen. Zutaten: 1 Auerhahn, 1 Flasche Rotwein, 2 Zitronen, Brotrinde, 3 Zwiebeln, 15 Wacholderbeeren, 3 Lorbeerblätter, 1 Mohrrübe, etwas Thymian, 1/4 Liter Fleischbrühe, Mehlschwitze von 60 g (6 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl. Dämpfzeit: 3 Stunden. Man nimmt eine Kasserolle mit einer Holzeinlage, legt den Auerhahn, der zuvor gut abgehangen, gereinigt und 12 bis 24 Stunden in einer Beize gelegen hat, hinein, gibt mehrere Stücke Brotrinde, die Zwiebeln, den Zitronensaft und den Wein dazu, legt die Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, die kleingeschnittene Mohrrübe und den Thymian darauf, schließt die Kasserolle und verklebt sie noch mittels eines Papierstreifens mit Mehlkleister und dämpft den Hahn bei mäßiger Hitze und langsamem Feuer weich. Dann nimmt man ihn heraus, verkocht die Sauce mit etwas Fleischbrühe, bindet sie mit etwas Mehlschwitze und seiht sie durch ein Sieb. Der zerlegte Auerhahn wird mit Zitronen und Petersilie garniert.

Aufschnitt, kalter, siehe Seite 167.

Backhuhn, siehe Huhn.

Beefsteaks, deutsche. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Kilo mageres Rindfleisch, 150 g (15 deka) ungeräucherter Speck, Salz und Pfeffer, 100 g (10 deka) Butter, 50 g (5 deka) Backfett. Bratzeit: 8 bis 10 Minuten. Man läßt Fleisch und Speck zweimal durch die Fleischmaschine gehen, vermengt die Masse mit 1/2 Obertasse kaltem Wasser, würzt mit Pfeffer und Salz, formt sie zu Beefsteaks, die man in Mehl schwenkt und auf jeder Seite etwa 4 Minuten in Schweinefett und Butter brät. Bemerkung: Der Speck kann auch wegbleiben und statt dessen das Fleisch mit eingeweichter Semmel und schaumiggerührter Butter vermischt werden. (1 Beefsteak: 15 g [1 1/2 deka] Butter, 15 g [1 1/2 deka] Semmel.)

Beefsteaks, einfache. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Rindfleisch vom Filet oder sonstigem schieren Rindfleisch aus der Keule und Schmorstücken, 80 g (8 deka) Butter, 90 g (9 deka) Salz, Pfeffer. Bratzeit: 4 bis 5 Minuten. Die Beefsteaks werden in gute Form gestrichen, am besten gar nicht oder nur sehr wenig geklopft, mit Mehl

ganz leicht bestäubt, in das rauchend heiße Fett gelegt und unter öfterem Umwenden schnell gebraten. Die Sauce wird am besten ohne alle Zutaten aus der Pfanne gelöst und darübergegossen. Man kann sie aber auch durch sogenanntes Loskochen mit etwas Brühe, durch Zugabe von saurer Sahne oder Zugabe von sehr wenig heißem Wasser verlängern. Bemerkung: Zu Beefsteaks mit Zwiebeln werden die feingehackten oder in Ringe geschnittenen Zwiebeln entweder in dem Bratfett etwas vorgedünstet oder die Beefsteaks nach dem Einpfeffern und Salzen damit eingerieben.

Beefsteaks, feinere (aber kaum wohlschmeckendere) erzielt man durch Mitbraten von Champignons und anderen Pilzen, die aber schon vorher fertig durchgedünstet sein müssen, oder durch Belegen der fertigen Beefsteaks mit Sardellen, gebratener Gänseleber, Trüffelscheiben, sowie auch dadurch, daß die Sauce mit entsprechend viel Rotwein oder Madeira (1/4 Weinglas auf 1 Beefsteak gerechnet) durchgedünstet wird.

Beefsteaks, garnierte, werden ohne Zwiebel zuerst auf einer Seite (aber dennoch mit vorherigem zweimaligem Umwenden) gargebraten, diese nach oben gewendet und je mit einem Ei beschlagen, das nicht herablaufen darf, sondern ganz bleiben und milde garwerden muß. Die fertigen Stücke werden mit kleinen, gebratenen Kartöffelchen, geschabtem Meerrettich, Pfeffergürkchen usw. garniert. Bemerkung: Diese Beefsteaks werden besonders zart, wenn man sie vor dem Braten in eine Beize aus Provenceöl und zerlassener Butter taucht und übereinandergelegt 1 Stunde an einem kühlen Ort liegen läßt.

Beefsteaks, rohe. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Rindfleisch, 125 g (1/8 Kilo) geräucherter Speck, Salz und Pfeffer, 3 Sardellen, 1 Kaffeelöffel Kapern, 3 halbe Zitronenscheiben, gehackte Petersilie. Man treibt das Fleisch mehrere Male durch die Fleischmaschine, vermischt es mit Pfeffer und Salz und nach Geschmack mit ein wenig gewiegter Zwiebel, formt es zu Beefsteaks, die man mit den übrigen angegebenen Zutaten hübsch garniert. Bemerkungen: Man kann auch auf jedes Beefsteak einen rohen Eidotter schlagen und außerdem ringsum mit Pfeffergurken und Mixed Pickles garnieren. Man nennt es dann Beefsteak à la Tartare. Den Speck kann man auch ganz weglassen oder durch etwas rohe Sahne ersetzen. Eine andere Art ist, geschabtes Fleisch mit Pfeffer, Salz, gehackter Zwiebel anzumachen, Beefsteaks zu formen, je 1 Dotter obenauf zu schlagen und Essig und Öl dazu zu reichen; Kapern, Senf, gewiegte Kräuter, Dotter, Essig, Pfeffer, Salz und gehacktes Beefsteakfleisch geben ebenfalls eine beliebte Mischung.

Bekassine, eine Schnepfenart, siehe Schnepfe.

Beuschel, siehe Kalbsgelinge, Lammbeuschel.

Birkhahn. Die Zubereitung ist dieselbe wie beim Auerhahn, nur wird er nicht gehäutet. Ist der Birkhahn ein sehr junges Exemplar, so braucht er nicht einmal vorgedünstet zu werden. 10 Personen. Zutaten: 3 bis 4 Birkhühner, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 375 g (37 1/2 deka) fetter Speck, 2 Zwiebeln, 4/10 Liter saure Sahne, 40 g (4 deka) Mehl. Bratzeit: 40 Minuten. Die mindestens 8 bis 10 Tage abgehängten Birkhühner umwickelt man mit Speckscheiben, nachdem man die Keulen abgezogen hat, und brät sie in der Butter gar. Dann nimmt man sie heraus, gibt Zwiebel und Mehl an die Sauce, läßt sie gut durchziehen und füllt sie mit Sahne auf, verkocht sie, schlägt sie durch und schmeckt sie mit etwas Salz und Zitronensaft ab. Die Birkhühner werden zerteilt, mit samt den Speckhemdchen und mit Zitronenvierteln und grüner Petersilie garniert zu Tisch gegeben (siehe Tafel 10). Beilagen: Kompott, Weinkraut. Bemerkung: Falls die Hühner sehr alt sind, können sie auch in der oben angegebenen Brühe weichgedämpft werden.

Birkhühner, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 3 Birkhühner, Beize, Sahne, 125 g (1/8 Kilo) Speck. Dämpfzeit: 1 bis 1 1/2 Stunden. Die von Haut und Federn befreiten Hühner werden einige Tage in eine Essigbeize (siehe Marinaden) gelegt,

dann gespickt und in neuer Beize gedünstet. Beim Braten werden sie, wenn die Brühe etwas verdunstet ist, mit dem Rahm begossen und die Brühe zu einer dunklen Sauce verkocht, die man etwas verdickt. Beilagen. Man reicht Fleurons von Butterteig, Makkaroni oder Kartoffeln dazu. Bemerkung: Man kann die Hühner vor dem Dünsten auch innen mit Wacholderbeeren und Salz einreiben und mit Butter, Rahm und Beize begießen oder, man spickt sie mit Sardellen und behandelt sie dann weiter wie oben.

Bouletten (siehe auch Frikandellen, Fleischbrötchen). 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Fleischreste von gebratenem oder gekochtem Fleisch, Schalotten, 2 Mundbrötchen, 2 Eier. Bratzeit: 10 Minuten. Die von Haut und Sehnen befreiten Fleischreste werden mit den in Butter gedünsteten Schalotten feingehackt. Empfehlenswert ist zur Hälfte gekochtes und zur Hälfte rohes gehacktes Rind- oder Schweinefleisch zu nehmen. Die Brötchen werden in Milch eingeweicht und dann in zerlassener Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt. Man mischt sie gut mit dem Fleisch, den Eiern, Salz und Pfeffer und etwas geriebener Zitronenschale und formt runde oder längliche Klößchen davon, die man etwas plattdrückt, in geriebener Semmel wendet und in Butter brät. Sie werden mit in Butter gerösteten Zwiebelscheiben oder nur mit der Bratbutter zu Tisch gegeben. Bemerkung: Es genügt auch, die Semmel nur einzuweichen und fein zu zerdrücken. Verfeinert werden die Bouletten durch etwas feingehackte Sardellen. Statt der Schalotten können auch feingewiegte Zwiebeln direkt hineingegeben werden. Damit die Bouletten beim schnellen Braten nicht aufreißen, gibt man 3 Eßlöffel kaltes Wasser zu der Masse.

Brathuhn, siehe Huhn.

Curry von Kaninchenfleisch, siehe Seite 97.

Dänische Schnitten, siehe Seite 169.

Ente, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 1 große Ente; zur Fülle: 150 g (15 deka) geriebene Semmel, Magen, Herz, Leber, Lunge, gehackt, 60 g (6 deka) Butter, 2 Eier. Bratzeit: 45 bis 50 Minuten. Die junge zugerichtete Ente (siehe Kochschule) wird innen und außen mit Salz eingerieben, die übrigen Zutaten zu einer Fülle verarbeitet, die man in die Ente füllt und sie darauf zunäht. Dann gibt man sie in die Pfanne mit etwas heißer Butter und brät sie unter öfterem Begießen, eventuell auch Zugießen von heißem Wasser weich. Die Ente wird zerlegt und die Stücke in gefälliger Weise auf einer Platte gereicht. Beilagen: Die Fülle, gedämpftes Kraut, Gurkensalat, Bohnensalat, Salzkartoffeln. Bemerkung: Man kann auch eine Fülle aus geschälten Kastanien, Borsdorfer Äpfeln und eventuell noch etwas Beifuß herstellen. Wenn man die junge Ente im eigenen Saft brät, ist sie bedeutend früher gar, als wenn man sie mehr dämpft, also viel Brühe zugießt.

Ente, gebraten, mit Kastanien. 5 Personen. Zutaten: 1 große Ente, 1 Kilo Kastanien, 50 g (5 deka) Butter, 30 g (3 deka) Zucker. Bratzeit: 1 1/2 Stunden. Man ritzt die Schalen der Kastanien mit einem Messer und kocht sie in Wasser so lange, bis sich die äußere und innere Schale leicht ablösen läßt, dämpft die Kastanien in einem Löffel Fleischbrühe mit Butter, Zucker und etwas Salz weich, gibt sie mit Petersilie und feingehackter Schalotte und der ebenso feingehackten Entenleber dazu und füllt die Masse in die inzwischen sauber geputzte, gewaschene und innen und außen mit Salz eingeriebenen Ente, näht diese zu und brät sie unter allmählichem Zugießen in Butter weich. Die Ente wird zerlegt und mit Maronen garniert zu Tisch gegeben.

Ente, gedämpfte. 5 Personen. Zutaten: 1 große Ente, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 1 Glas Weißwein, Suppengrün, Gewürz. Dämpfzeit: 1 1/2 Stunde. Die geputzte und gewaschene Ente wird in der braungemachten Butter angebraten und dann der Wein und Fleischbrühe (eventuell Wasser mit Bouillonwürfeln), Lorbeerblatt, das zerschnittene Wurzelwerk und einige Pfefferkörner dazugegeben, ein festschließender Deckel daraufgetan und die Ente weich-

gedämpft. Danach schöpft man das Fett von der Brühe, seiht sie durch, verdickt sie mit einer Mehlschwitze und streicht sie durch ein Sieb. Beim Anrichten wird die Ente zerlegt und mit Petersilie garniert zu Tisch gegeben. Beilagen: Teltower Rübchen, Rotkohl, Weißkraut. (Kochkistengericht: 20 Minuten vorkochen.)

Enten, gedünstet. Festgericht 10 Personen. Zutaten: 3 junge fleischige Enten, Wurzelwerk, 125 g (1/8 Kilo) roher Schinken, 80 g (8 deka) Butter, Gewürz, Kräuter, 1 Zitrone, 200 g (20 deka) fetter Speck, 60 g (6 deka) helle Mehlschwitze, 1 Liter Fleischbrühe. Dünstzeit: 2½ Stunden. Das Wurzelwerk, 1 Zwiebel und 2 Schalotten schneidet man in Scheiben, schwenkt alles mit den Schinkenscheiben in der heißen Butter, doch darf es nicht gelb werden, füllt mit 1 Liter Fleischbrühe auf und läßt es mit Salz, einigen Pfefferkörnern, 2 Lorbeerblättern, 1 Blättchen Thymian, Basilikum und Pfefferkraut ½ Stunde kochen. In diesen Dämpfsud legt man die sauber zurechtgemachten, mit Speckscheiben umbundenen Enten, läßt sie über gelindem Feuer langsam weichdämpfen, verdickt die Brühe, seiht sie durch und schärft mit etwas Zitronensaft ab. Die gebratenen Enten werden zerschnitten, in der ursprünglichen Form auf eine Platte gelegt und mit Gemüse garniert. Beliebige Beilagen: Teltower Rüben, bayerisches Kraut, glasierte Maronen, Rotkraut.

Ente, gekocht. 5 Personen. Zutaten: 1 Ente, Wurzelwerk, Gewürz. Kochzeit: 2½ Stunden. Die zugerichtete Ente wird in einer Kasserolle mit Wasser übergossen und gekocht. Man schöpft den Schaum ab, gibt Salz, Wurzelwerk und Gewürz dazu und kocht die Ente weich. Beim Anrichten wird sie zerteilt und mit Petersilie garniert. Beilagen: Meerrettich-, Zwiebel-, Schnittlauch- oder Petersiliensauce, Rüben, Zwiebelgemüse, rheinisches Kraut.

Ente, gepökelt. 5 Personen. Zutaten: 1 Ente, 2 Eßlöffel Salz, 1 Messerspitze Salpeter mit 1 Teelöffel Zucker vermischt. Die Ente wird in 4 Teile zerschnitten, mit der Pökelsalzmischung fest eingerieben und diese in einen glasierten Topf getan, mit einem Deckel beschwert und an einen kühlen Ort gestellt. Das Fleisch ist gewöhnlich nach 4 Tagen verwendbar. Man kocht die Ente dann weich. Beilagen: Sauerkohl, Reis, Nocken, Makkaroni.

Ente (alte), mit Wirsing. 5 Personen. Zutaten: 1 Ente mit Klein, Wurzelwerk, 2 Zwiebeln, Lorbeerblatt, Gewürz, Pfefferkörner, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1/8 Liter saure Sahne, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Teelöffel voll Maggi's Würze. Kochzeit: 2 Stunden. Die sauber geputzte Ente wird ausgenommen, gesengt, gewaschen, mit Salz abgerieben und dann in einem genügend großen Topf mit dem Klein, Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Gewürz, Pfefferkörnern, Salz und Petersilie und den Zwiebelscheiben in frischem Wasser aufs Feuer gebracht. Das Wasser muß die Ente ganz bedecken, und wenn diese halbweich ist, gibt man den geputzten und in Salzwasser abgewellten Wirsingkohl dazu und läßt beides vollends weich werden. Danach nimmt man das Fleisch heraus, bindet die Brühe mit der Sahne, in der man das Mehl verquirlt hat, würzt mit Maggi und nach Bedarf noch mit etwas Salz. Man richtet das Fleisch zerteilt in einer tiefen runden Schüssel bergartig an, gibt den Kohl im Kranze darum und die Sauce darüber. Bemerkung: Rebhühner macht man auf dieselbe Weise mit Wirsing, aber man umbindet die Hühner mit Speckscheiben, gibt für jedes Huhn 5 Wacholderbeeren dazu und läßt Zwiebeln und Petersilie weg.

Entenklein mit Meerrettichsauce und Leberröstscheiben. 5 Personen. Zutaten: Das Entenklein von 2 Enten, Suppengrün, 3 Semmeln, 100 g (10 deka) Butter. Kochzeit: 2½ Stunden. Das gesäuberte Entenklein wird mit Wasser zugesetzt, abgeschäumt, dann das Suppengrün sowie einige Pfeffer- und Gewürzkörner dazugegeben. Inzwischen kocht man eine Meerrettigsauce (siehe dort), hackt die Leber fein und streicht sie auf geröstete Semmelschnitten. Man gibt das Klein in die Sauce, das in einer tiefen Schüssel mit den Leberscheiben garniert zu Tisch gegeben wird.

Entenklein mit Reis. 5 Personen. Zutaten: 3 Entenklein, reichlich Suppengrün, 50 g (5 deka) Butter, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 125 g (1/8 Kilo) Reis. Kochzeit: 2 Stunden. Das gesäuberte Klein wird mit 1 Liter Wasser vorgekocht, 1/4 Stunde darauf kleingeschnittenes Suppengrün und Salz dazugegeben. Der Reis wird zuerst gebrüht, abgegossen, 1/2 Stunde vor dem Weichwerden des Entenfleisches dazugetan und alles zusammen gehörig weichgekocht. Das Entenklein wird in einer Terrine gereicht und die frische Butter und die gehackte Petersilie daraufgetan. (Kochkiste: 20 Minuten ankochen).

Entenklein, junges, mit Semmelklößchen. 5 Personen. Zutaten: 3 Entenklein, 90 g (9 deka) Butter, 100 g (10 deka) geriebene Semmel, 2 Eier. Kochzeit: 2 Stunden. Man putzt und wäscht das Klein und kocht es mit Suppengrün in reichlich Wasser weich. Dann rührt man die Butter schaumig, gibt die geriebene Semmel, Salz, Muskat, Eier dazu und formt von der Masse kleine, längliche Klöße, die man in der Entenbrühe garziehen läßt. Dann macht man eine Mehlschwitze, verdickt damit die Brühe, gibt etwas feingehackten Majoran dazu und verkocht sie recht sämig. Das Klein und die Klößchen werden zusammen in einer tiefen Schüssel angerichtet und die durchgeschlagene Sauce darübergegeben. (Kochkistengericht: 1/2 Stunde vorkochen.)

Entenragout. 5 Personen. Zutaten: 1 Ente, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Pfefferkörner, Neugewürz, 1 Zitrone, 1/2 Liter Brühe, 80 g (8 deka) Butter, 70 g (7 deka) Mehl, 1 Glas Portwein, 1 Stunde Brat-, 1 Stunde Kochzeit. Die Ente (man nimmt dazu auch eine alte) wird halbweich gebraten, in passende Stücke geteilt, die man mit der Brühe, Zwiebel, Gewürz und Zitronenschale langsam eine Stunde kochen läßt. Inzwischen macht man Mehlschwitze, füllt die Entenbrühe nebst dem Portwein dazu, schärft mit dem Saft einer Zitrone und salzt nach Bedarf. Sobald die Sauce gut durchgekocht ist, schlägt man sie auf die Entenstücke durch und läßt diese darin noch etwas dünsten. Das Ragout wird in einer tiefen Schüssel mit gerösteten Semmelscheiben gereicht.

Entensalmi. 5 Personen. Zutaten: 1 große Ente, Gewürz, 2 Schalotten, 1/2 Zitrone, 1/4 Liter Rotwein, etwas Zucker, 60 g (6 deka) Mehlschwitze. Bratzeit: 2 1/2 Stunden. Man bratet die Ente, läßt sie erkalten, beint sie aus (siehe Kochschule Seite 121) und schneidet sie in zierliche Stücke. Die Knochen setzt man mit Rotwein, der entfetteten Bratensauce, 1 Lorbeerblatt, den Schalotten, Pfeffer und Gewürzkörnern zu und kocht sie langsam 3/4 Stunden, verdickt sie mit der braunen Mehlschwitze, seiht sie durch, würzt mit Zitronensaft, Salz, Zucker und läßt dann die Entenstücke darin heiß werden. Das Fleisch wird mit der Sauce in einer tiefen Schüssel gereicht und mit Butterteig oder dreieckig geschnittenen Semmelröstscheiben garniert; man kann auch einige Champignons, Morcheln oder andere Pilze und Klößchen hineingeben.

Entenweißsauer. 5 Personen. Zutaten: 1 Ente, Gewürz, Kräuter, 1/4 Liter Weinessig, 40 Blatt Gelatine, 3 Eiweiß. Kochzeit: 2 1/2 Stunden. Die gereinigte Ente wird in einer Kasserolle mit 3 Liter Wasser zugesetzt, abgeschäumt, Salz, Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkörner, etwas Zitronenschale, ein Bündel Estragon und Thymian nebst 2/10 Liter Essig dazugegeben. Man läßt die Ente in dieser Brühe weichkochen, dann auskühlen. Danach nimmt man sie aus der Brühe, schneidet sie in zierliche Stücke, entfettet die Brühe, läßt sie, durch ein Sieb gegossen, nochmals aufkochen, fügt die aufgelöste Gelatine und den übrigen Essig dazu, schmeckt ab, gibt die Eiweiß zum Klären hinein und gießt sie durch ein Tuch zu den Fleischstücken in eine Terrine, in der man alles erstarren läßt. Das Weißsauer wird mit Petersilie als Garnierung zu Tisch gegeben. Beilagen: Bratkartoffeln. Bemerkung: Falls das Weißsauer längere Zeit aufbewahrt werden soll, gießt man es in Steintöpfe, übergießt es mit Rindsfett und bindet die Töpfe zu, oder man verschließt es warm in Weckgläsern durch „Sofortmethode". Siehe auch Wildente.

Fasan, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 1 Fasan, 100 g (10 deka) Butter, 60 g (6 deka) Speckscheiben, einige Spickstreifchen. Bratzeit: 1 Stunde. Der bratfertig gemachte Fasan, dessen Keulen man auch mit dünnen Speckstreifchen durchzogen hat (siehe Spicken Seite 49), wird in der Pfanne mit siedender Butter in das gut heiße Rohr geschoben und unter öfterem Begießen etwa 1 Stunde gebraten. Die Sauce gibt man möglichst unverdünnt dazu. Der Fasan wird ganz zu Tisch gegeben oder zerlegt auf einer Platte angerichtet. Garnitur ein paar gewaschene Tannenspitzen. Beilagen: Sauerkohl, Kartoffelpüree, Semmelscheiben mit Fasanhaschee, Sellerie- oder Endiviensalat, Rotkraut, Weinkraut, Apfelmus oder Preiselbeeren.

Fasan, gefüllt. (Alt-Wiener Rezept.) 5 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) in Milch geweichtes Mundbrot, 2 Eier, 1 Dotter, 150 g (15 deka) Butter, 200 g (20 deka) geschälte Kastanien, 40 g (4 deka) grobgehackte Mandeln, 50 g (5 deka) Sultaninen, 20 g (2 deka) Zucker, 1 Prise Zitronenschale. Bratzeit: 1 Stunde. Der geputzte Fasan soll mit 100 g (10 deka) Butter gebraten werden; die übrige Butter rührt man ab und vermischt sie mit den Eiern, den durchgerührten Mundbrötchen und den übrigen Zutaten zu einer Fülle, die man in den Vogel füllt, dann diesen zunäht und garbrät. Anrichtung: Er wird zerteilt (siehe Seite 119 und folgende) und mit ungeschälten gedünsteten Äpfeln garniert. Beilagen: Johannisbeer- oder Hagebuttensauce, Aprikosenmarmelade mit Weißwein verkocht.

Fasan mit Sauerkraut. 5 Personen. Zutaten: 1 Fasan, 125 g (1/8 Kilo) Speckscheiben, 1 Kilo Sauerkraut, 60 g (6 deka) Butter, 2 feingehackte Zwiebeln, 1/4 Liter Weißwein. Brat- und Dünstzeit: 2 Stunden. Ein älterer Fasan wird mit Speck bratfertig gemacht (siehe Tafel 10) und in der Pfanne halbgar gebraten. Das gewaschene Sauerkraut wird mit den in Fett gelb gemachten Zwiebeln und dem Weißwein gedämpft; dann legt man den Fasan in eine Grube in das Sauerkraut und dämpft ihn darin weich. Anrichtung: Man zerlegt den Fasan und richtet ihn um das kurz eingedünstete Kraut in einer Schüssel an und gibt geröstete Semmelscheiben und Kartoffeln dazu.

Fasanenhaschee als Schnepfendreck. 5 Personen. Zutaten: Die Eingeweide eines jungen Fasans, 1 Dotter, 1/2 Glas Rotwein, 1 gestrichener Eßlöffel feine Semmelbrösel, 5 Pfefferkörner, 3 Neugewürz- und 2 Wacholderkörner, zusammen feingestoßen, 1/2 Messerspitze geriebene Zitronenschale, 25 g (2 1/2 deka) Butter, 1/2 feingewiegte Zwiebel. Dünstzeit: 20 Minuten. Das Eingeweide wird gut gewaschen, der Magen weggeworfen, die Gedärme mit einem spitzen Messer oder einer Schere aufgeschnitten, gut ausgewaschen (der Inhalt bleibt also nicht darin) und das Ganze sehr fein gewiegt. Inzwischen schwitzt man die Zwiebeln in der Butter, gibt das Gehackte, Gewürz und Zitronenschale hinein und läßt alles dünsten, bindet es mit der Semmel, läßt es mit dem Rotwein kurz eindünsten und gibt den Dotter dazu. Mit der Masse bestreicht man geröstete Semmelscheiben und gibt sie neben dem Fasan mit Sauerkohl zu Tisch. Bemerkung: Man darf nur tadelloses, nicht riechendes, unzerschossenes Eingeweide verwenden.

Filet oder Lungenbraten, Lummel, Schlachtbraten, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Filet, 75 g (7 1/2 deka) Speckfäden, 200 g (20 deka) Butter. Bratzeit: 3/4 Stunden. Das gut abgelagerte, sauber gehäutete Filet wird gespickt, gesalzen und in der Pfanne in der erhitzten Butter ringsum angebraten, dann unter fleißigem Begießen bei gleichmäßig gutem Feuer in 35 bis 45 Minuten gargemacht. Als feinere Schüssel garniert man es mit Gemüsen (vgl. Tafel 5, Kalbsnuß). Bemerkung: Das Bratfett muß langsam bräunen und kann nach Erfordernis mit heißem Wasser (in dem ein Bouillonwürfel aufgelöst werden kann) verlängert werden.

Filet à la jardinière nennt man gebratenes oder gedämpftes Filet, das mit feinen Gemüsen angerichtet wird (siehe Kalbsnuß auf Tafel 5, Hammelkoteletten auf Tafel 6 und Hirschschulter auf Tafel 9).

Filet auf Wiener Art. 5 Personen. Zutaten: Wie beim ersten Rezept, außerdem Zwiebelscheiben, etwa 50 g (5 deka) zugerichtetes Suppengrün (Sellerie, Petersilie, ganz wenig Mohrrübe), 10 Pfefferkörner, 8 Neugewürzkörner, 1/2 Lorbeerblatt, 1/4 Liter saure Sahne. Bratzeit: 1 1/2 Stunden. Der wie beim ersten Rezept gespickte Braten wird in heißer Butter angebraten, in die die Gewürze und Suppenkräuter gegeben sind. Er wird langsam darin gargebraten und fertig mit der Sahne einmal überdünstet. Beilagen zu Filet: Kartoffeln, Nudeln, Serviettenkloß, Spätzle, Ausgebackenes, alle feinen Gemüse, Apfelmus und bessere Kompotte.

Filet, gedämpft, mit Madeira. 10 Personen. Zutaten: 3 1/4 bis 3 3/4 Kilo Filet, 180 g (18 deka) Spickspeck, 200 g (20 deka) Butter, etwas Wurzelwerk, 2 Zwiebeln, Gewürz, 2 Glas Madeira, 60 g (6 deka) Mehlschwitze. Dämpfzeit: 1 3/4 Stunden. Man häutet und spickt das Filet, zerläßt die Butter in einer passenden Kasserolle und brät darin das Fleisch mit den Zwiebeln und Wurzelwerk auf allen Seiten gut an, gießt etwas Fleischbrühe daran, fügt Thymian, 1 Lorbeerblatt, mehrere Pfeffer- und Gewürzkörner hinzu und dämpft das Fleisch unter öfterem Begießen, gut zugedeckt, weich und gießt nach und nach 3/4 des Madeira hinein. Wenn das Fleisch gar ist, nimmt man es heraus, verdickt die Brühe mit etwas Mehlschwitze, gießt sie durch und gibt dann noch einen kleinen Schuß Madeira dazu. Das Filet wird aufgeschnitten und mit Salatblättern, Mixed Pickles und geschabtem Meerrettich garniert oder auch mit Gemüsen angerichtet. Bemerkung: Man kann das Filet auch in fingerdicke Scheiben schneiden und mit Butter und Zwiebeln in einer kleinen passenden Kasserolle mit einem kleinen Zusatz von Fleischbrühe hell gardämpfen lassen.

Filet mit saurer Sahne. Diese wird, nachdem das Filet wie beim ersten Rezept fertiggebraten wurde, darübergegossen oder vorher mit einer Messerspitze Mehl (Kartoffelmehl, Maizena, Mondamin) verquirlt. Sie muß einmal aufdünsten; man glasiert (siehe Seite 46) damit den angerichteten Braten und schneidet diesen erst bei Tisch in schöne gleichmäßige nicht zu dicke Scheiben auf.

Fleischbrötchen, siehe Bouletten.

Fleischgelee, siehe Sülze.

Fleischkäse aus Wildpret. 10 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo frisches Wildfleisch verschiedener Art oder beliebig auch nur von einer Sorte, 375 g (37 1/2 deka) fetten Speck, Wurzelwerk, 3 Schalotten, 10 Champignons, einige feingeschnittene deutsche Trüffeln, 180 g (18 deka) würfelig geschnittenen rohen Schinken, 60 g (6 deka) Butter, 160 g (16 deka) geriebener Parmesankäse, 3 Eidotter. Kochzeit: 2 1/2 Stunden. Man löst das Fleisch aus den Knochen, gibt diese mit Brühe, Wurzelwerk und Wacholderbeeren aufs Feuer und kocht sie aus, streicht nun die Brühe durch ein Sieb und gibt sie zu dem inzwischen aus Haut und Sehnen gelösten und mit dem Speck mehrmals durch die Fleischmaschine getriebenen Fleisch. Dann dämpft man die Champignons, Schalotten, Trüffeln und den Schinken in Butter völlig weich, schlägt alles nach dem Erkalten durch ein Sieb oder treibt es durch die Fleischmaschine, gibt es zu dem Fleischbrei, dem man noch den Käse, die Eidotter, Salz und etwas Kayennepfeffer zusetzt, vermischt es gut und füllt es in eine mit Butter bestrichene Form. Obenauf legt man einige Speckscheiben und kocht den Fleischkäse im Wasserbad. Anrichtung: Man läßt den Käse in der Form erkalten, stürzt ihn, überstreicht ihn mit Glace (siehe dort) oder geklärter Butter und garniert ihn mit Aspik.

Fleischklöße oder schwäbische Klopse. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) gehacktes Fleisch, halb Rind, halb Schwein, 1/8 Liter saure Sahne, 3 Eier, 2 eingeweichte und gut ausgedrückte Mundbrötchen, 50 g (5 deka) feinwürfelig geschnittener Speck, Gewürz, 1/2 in 30 g (3 deka) Butter geröstete Zwiebel, Sauce wie zu Kalbsfrikassee (siehe dort). Kochzeit: 1/2 Stunde. Die angegebenen Zutaten werden, außer der Sauce, zu einem Teig verarbeitet, aus dem man, noch mit etwas Salz, Muskat und Pfeffer gewürzt, kleine, 2 cm lange Klößchen

formt, die man in siedendem Salzwasser einmal aufwallen läßt, dann in die kochende Sauce gibt und darin durchziehen läßt. Vor dem Anrichten kann man noch mit etwas Wein oder Zitronensaft abschmecken.

Fleischpüree, s. „Krankenküche“ S. 221.

Fleischvögel. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo schieres Kalbfleisch, 65 g (6½ deka) Spickspeck, 125 g (⅛ Kilo) Butter, 1 Zwiebel, 2 Mohrrüben, Gewürz, 2 Zitronenscheiben, 1 Glas Weißwein, 30 g (3 deka) Kapern, 40 g (4 deka) Mehlschwitze. Kochzeit: 1½ Stunden. Von dem Fleisch schneidet man handgroße Schnitten wie zu Schnitzel, klopft sie gut, salzt sie ein wenig und bestreicht sie mit in Butter geschwitzten Kräutern oder mit gehackten Schalotten, Petersilie und Speckwürfeln, die in Butter weich gedünstet werden. Dann rollt und bindet man die Scheiben fest zusammen, spickt sie mit feinen Speckstreifen, legt sie in eine Kasserolle mit Butter, 1 Zwiebel, den Mohrrüben, den Zitronenscheiben, etwas Gewürz, dünstet sie mit etwas Bouillon weich, nimmt sie heraus, rührt etwas Mehlschwitze in die Sauce, gießt ein Glas Weißwein hinzu, kocht dies zusammen 10 Minuten, schlägt die Sauce durch, läßt sie mit den Kapern oder 50 g (5 deka) gehackten Sardellen nochmals aufkochen und richtet sie über dem von den Fäden befreiten Fleisch zu. Bemerkung: Man kann in gleicher Weise Gurken- oder Champignonsauce dazunehmen.

Frikandellen oder Fleischbrötchen aus drei frischen Fleischsorten. 5 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) gehacktes Rindfleisch, ebensoviel gehacktes Kalbfleisch und auch Schweinefleisch. 100 g (10 deka) gehacktes Nierenfett oder Speck, 2 ganze Eier, 80 g (8 deka) geriebene Semmel, 1 Zitrone, 125 g (⅛ Kilo) Butter. Bratzeit: ¼ Stunde. Man mengt sämtliche Zutaten mit dem nötigen Salz gut untereinander, formt Frikandellen daraus, wälzt sie in gestoßenem Zwieback und brät sie in siedendem Backfett. Bemerkung: Zu Frikandellen von übriggebliebenen Bratenresten nimmt man 3 bis 4 Eier und etwas schaumig gerührte Butter.

Frikandellen von Rauchfleisch oder Schinken. 5 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) gekochtes Rauchfleisch oder Schinken, 375 g (37½ deka) gekochte geriebene Kartoffeln, 3 Eier, 40 g (4 deka) Mehl, 120 g (12 deka) Butter. Bratzeit: 10 Minuten. Das nicht zu magere Rauchfleisch oder den Schinken kocht man und treibt das Fleisch durch die Maschine, vermischt es dann mit den Eiern, den Kartoffeln, Mehl, etwas Pfeffer, Muskat, formt Frikandellen aus der Masse, wendet sie in gestoßenem Zwieback und brät sie in Butter oder Fett. Beilagen: Jegliche Art von Gemüse.

Frikandellen von Rindfleisch. 5 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) frisches Rindfleisch, 175 g (17½ deka) Nierenfett, 5 Schalotten, 2 Eier, 8 Mundbrötchen, 125 g (⅛ Kilo) Butter oder Fett. Zu den in Butter geschwitzten Schalotten gibt man das mit dem Nierenfett durch die Fleischmaschine getriebene Fleisch, die Eier, die in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, Pfeffer, Salz und Muskat, vermischt alles gut, formt Frikandellen daraus und brät sie in Butter oder Fett. Bemerkung: Frikandellen von Wildfleisch macht man ähnlich, nur fügt man noch etwas Rotwein und gestoßene Wacholderbeeren hinzu.

Frikandellen von Schweinefleisch. 5 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Schweinefleisch, 8 abgeschälte Mundsemmeln, 1 geriebene Zwiebel, etwas abgeriebene Zitronenschale, 3 Eier, 125 g (⅛ Kilo) Butter. Bratzeit: 10 Minuten. Die Semmel werden in Wasser eingeweicht und wieder gut ausgedrückt, dann mit Zitronenschale, Eiern, Pfeffer, Salz und Muskatnuß unter das Fleisch gemengt und aus dieser Masse Frikandellen oder Fleischbrötchen geformt, die man in heißer Butter schön braun brät. Beigaben: Mohrrübengemüse, Kraut, Wirsing, Blumenkohl.

Frikandellenreste. Zutaten: Frikandellen, Eier, Milch, etwas Mehl, Salz und Pfeffer. Backzeit: Etwa ½ Stunde. Die Frikandellen werden in Hälften zerteilt, in eine gut ausgebutterte Puddingform gelegt; von Eiern, wenig Mehl, Milch und etwas

Salz wird ein dünner Teig angerührt, den man über die Frikandellen gießt, worauf man das Ganze in der Röhre bäckt.

Frikassee von Huhn, siehe Seite 327.

Frikassee von Tauben, siehe Tauben.

Frischling, gefüllt, kalt. (Festgericht.) 10 bis 15 Personen. Zutaten: 1 Frischling, Kalbsleber, 275 g (27½ deka) Speck, 3 Eier, Majoran, Thymian, Salbei, 1 Zitrone, 1 Lorbeerblatt, 1 Flasche Weißwein. Dämpfzeit: 2 Stunden. Man sengt und putzt das Tier und löst die Schwarte ab, beint es aus, wobei man nur den Kopf ganz läßt. Das mit Speckscheiben ausgelegte Innere füllt man mit einer Fülle, die man aus der gehackten Leber, gehacktem Speck, Salz, Eiern, den Kräutern und Muskat hergestellt hat, näht es wieder zu, reibt den Leib mit einer Zitrone ein, belegt den Rücken mit einigen Speckscheiben, Salbei, Lorbeerblättern, bindet das ganze Tier in eine Serviette und dämpft es mit Brühe und Weißwein weich. Nach dem Erkalten nimmt man den Frischling aus der Brühe und putzt ihn sauber ab. Er wird wie ein Hase zerlegt und mit Zitronenvierteln und Petersilie garniert. Beilagen: Remouladen- oder Cumberlandsauce.

Frischlingsrücken (Tafel 9). 10 Personen. Zutaten: 2 Frischlingsrücken oder 1 Rücken mit Keulen, 200 g (20 deka) Butter, 100 g (10 deka) Spickspeck, Wacholderbeeren, 1 Glas Rotwein, 1 Eßlöffel Johannisbeergelee, 1 Teelöffel Kartoffelmehl. Bratzeit: 1 Stunde. Der abgeschwartete, abgelagerte Rücken, von dem die Rippen beinahe bis zum Fleisch abgeschlagen werden, wird gespickt, gesalzen und ringsum in Butter angebraten, darnach unter fleißigem Begießen fertiggebraten, zuletzt gibt man den Rotwein an die Sauce, nimmt den Rücken heraus und kocht die Sauce mit dem Johannisbeergelee auf, entfettet und gießt sie durch. Der Frischling wird wie der Hase zerlegt und angerichtet. Beigaben: Sauerkohl, Rotkraut, Apfelmus, Preiselbeeren.

Gallert, siehe Aspik.

Gans, gebraten. Zutaten: 1 bratfertig gemachte Gans (siehe Tafel 8). Bratzeit: 2 Stunden. Die Gänse werden in den verschiedenen Gegenden verschieden gefüllt. Ohne Fülle wird die Gans hauptsächlich in Österreich bereitet. Die einfachste Füllung sind etwas vorgekochte Kartoffeln, die aber viel Fett anziehen, die beliebteste aber säuerliche, kleine Äpfel. Außerdem füllt man die Gans mit Sauerkohl, gesalzenem überdünstetem Weißkohl, mit geschälten oder beliebig auch vorgedünsteten Maronen. Mischfüllen macht man 1. von Äpfeln, Rosinen und Mandeln, oder 2. Äpfel und Backpflaumen, oder 3. Sauerkohl mit Zwiebelscheiben, 4. Fleischfülle aus Gänse- und Kalbsleber, etwa 150 g (15 deka) und 150 g (15 deka) Schweinefleisch, die nachträglich noch mit etwas gedünsteter, feingeriebener Zwiebel vermischt wird. Als Würzen dienen beliebig (sie dürfen aber nur einzeln verwendet werden) Beifuß, Thymian, Majoran, Zwiebel (etwa eine kleine ganz dazugelegt); man kann die Gans auch mit gestoßenen Wacholderbeeren ausreiben. Die gefüllte Gans wird zugenäht oder zugespeilt und am besten seitlich (siehe Fig. 86) oder, wenn sie nicht dressiert wurde, mit der Brust nach unten in die Bratpfanne gelegt. Hier setzt nun eine sehr verschiedene Behandlung ein. Im Norden gießt man mindestens 1 Liter kochend heißes Wasser zu der Gans und läßt sie darin dünsten und danach braten. Sie wird weich und zart, verliert indessen etwas an Eigengeschmack, die Sauce wird vortrefflich. Anderen Orts wird die Gans mit etwa ¼ Liter Wasser zugesetzt und langsam auf der Brust 1 Stunde unter fleißigem Begießen ausgebraten, danach auf den Rücken gewendet und nicht mehr oder nur zuletzt noch 2 bis 3 mal begossen. Nach ¾ bis 1 Stunde ist das Fett gewöhnlich so weit, daß man es am besten abfüllt, weil es sonst braun wird. Die Sauce wird gut entfettet, das Angehängte gut losgekratzt und die Gans schön braun vollends fertig gebraten. In Ungarn legt man die Gans in ½ Kilo würflig geschnittenes heißes Schweinefett läßt sie ringsum anbraten und dann langsam weiterbraten. Nach ¾ Stunden wird die Gans entfettet, in einer weiteren halben Stunde pflegt sie gar zu

sein. Diese eigentümliche Art des Bratens hat den Vorzug, daß man dadurch ein vermehrtes, sehr wohlschmeckendes starres Fett gewinnt und die Gans selber schneller gar und sehr kräftig im Geschmack wird, ohne dadurch sonderlich fetter zu werden. Es sei hier nochmals das, was in dem Kochschulenabschnitt über das Bratfertigmachen des Geflügels schon bemerkt wurde, empfohlen, nämlich die Gans zu dressieren und seitlich liegend zu braten. Sie wird dadurch bei weitem saftiger und gleichmäßiger im Fleisch. Anrichtung: Die Gans wird nach Fig. 95 und 96 zerlegt, die Stücke auf einer großen Platte hübsch geordnet und mit krauser Petersilie garniert; oder man löst sie von dem Knochengerüste und legt sie in der angegebenen Weise auf. Die interessante Röntgenansicht der Gans (Fig. 96) wird Anfänger im Zerlegen darüber belehren, wie die Knochen liegen und die einzelnen Sehnenbänder zerschnitten werden müssen.

Gans, gebraten, auf russische Art. 5 Personen. Zutaten: 1 Gans, 1 Teelöffel Kümmel, 12 Äpfel. Die zugerichtete Gans (siehe Kochschule) wird mit Salz und gestoßenem Kümmel innen und außen eingerieben und mit den zerschnittenen Äpfeln gefüllt, etwas Majoran und Salz über die Fülle gestreut und die Gans zugenäht. In einer Pfanne, deren Boden man mit kleingehackten Zwiebeln bestreut hat, übergießt man die hineingelegte Gans mit einigen Löffeln Brühe, läßt sie darin dünsten und begießt sie später mit dem ausgebratenen Saft. Wenn die Gans weich ist, nimmt man sie heraus, verdickt die kurz eingebratene Sauce mit 1 Löffel Mehl, verdünnt sie dann mit Fleischbrühe, doch muß man vor dem Eindicken das überflüssige Fett abschöpfen. Die Gans wird zerlegt und mit der Fülle ringsum garniert, die Sauce darübergegossen. Bemerkung: Man kann auch eine Fülle machen aus ½ Kilo feingehacktem Sauerkraut, das mit Butter und einigen zerschnittenen Zwiebeln gedünstet, oder aus Buchweizengrütze, die vorher mit Fleischbrühe ausgequellt wurde.

Gans, gekocht. 5 Personen. Zutaten: 1 Gans, 500 g (½ Kilo) grüne Erbsen, Wurzelwerk, 1 Zwiebel, Gewürze, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel Butter, 1 Löffel Mehl, 1 Prise Muskat, 2 Eier, 2 Löffel Sahne. Kochzeit: 2 Stunden. Die geputzte und gewaschene Gans wird mit Salz, Wurzelwerk und Gewürzen in kochendes Wasser gegeben und darin weichgekocht. Inzwischen kocht man auch die Erbsen in der Butter, stäubt, wenn sie weich sind, Zucker, Mehl und Muskat darüber, gießt dann siedendes Wasser dazu und läßt dies verkochen. Dann bindet man die Brühe mit den in Sahne verquirlten Eidottern. Anrichtung: Man gibt die zerlegte Gans in einer tiefen Schüssel, mit den Erbsen übergossen, zu Tisch.

Gans, gepökelte (Pökelgans). 5 Personen. Zutaten: 2 Rücken, 1 Paar Keulen, Pökelsalz, 1 Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz. Die übriggebliebenen Stücke der Gans, aus der die Brüste zum Räuchern gelöst wurden, werden gut mit Pökelsalz (siehe Hausschlachten) eingerieben, dicht und fest in ein Geschirr gelegt, beschwert und an einem kühlen Orte aufgehoben. Nach 5 bis 6 Tagen kann die Pökelgans in Salzwasser, dem man noch Zwiebel und Gewürz beigefügt hat, weichgekocht und zu Tisch gegeben werden. Bemerkung: Morcheln verfeinern die Brühe. Beilagen: Sauerkraut, Spätzle, Nocken, Makkaroni.

Gans, geräuchert als Preßgans. 10 Personen. Zutaten: 2 junge Gänse, Salz, 1 Löffel Salpeter, 1 Zitrone. Die gut geputzten Gänse werden dem Rücken entlang aufgeschnitten und behutsam ausgebeint, worauf man sie innen und außen gut mit dem mit Salpeter und etwas Zitronenschale vermischten Salz einreibt. Beide Gänse legt man so aufeinander, daß die Innenseiten zusammenliegen, gibt sie in eine Schüssel, bedeckt sie mit einem schweren Deckel und läßt sie 8 Tage an einem kühlen Ort, im Sommer auf Eis, durchziehen, wobei man sie alle Tage umwenden und mit der Lake übergießen muß. Danach werden sie gut abgetrocknet, zusammengebunden, in eine Papiertüte gesteckt und 8 Tage in gelinden Rauch gehängt.

Gans, Hamburger. 10 Personen. (Tafel 8.) Zutaten: 2 junge Gänse, 250 g

(1/4 Kilo) Butter. **Bratzeit:** 3/4 bis 1 Stunde. Die Junggänse werden wie Brathühner behandelt, nicht oder nur ausnahmsweise gefüllt und leicht gesalzen, in der heißen Butter schnell angebraten und danach unter fleißigem Begießen und Zugießen von heißem Wasser oder Brühe fertig gemacht. Sie werden zerschnitten auf einer großen Platte angerichtet und mit Salatblättern garniert. **Beigaben:** Zarte Salate, neue Kartoffeln.

Gänseblut. **Zutaten:** Das Blut einer Gans, 15 g (1 1/2 deka) Butter, 1 kleine gehackte Zwiebel, 2 Löffel süße Sahne, etwas geriebene Semmel, Kümmel. **Bratzeit:** 5 Minuten. Butter und Zwiebel läßt man zusammen heiß werden, gibt das Blut mit den übrigen Zutaten hinein und brät es nicht zu fest.

Gänsehals, gefüllter, auf israelitische Art. 5 Personen. **Zutaten:** 2 Gänsehälse, 750 g (3/4 Kilo) gehacktes Rindfleisch, 2 Mundbrötchen, 3 Eier. **Kochzeit:** 1 Stunde. Die Hälse werden gebrüht und sauber geputzt und dann mit der Farce gefüllt, die man aus dem Fleisch, geriebenen Semmeln, Salz, Pfeffer, Eiern gemischt hat; man bindet sie oben und unten zu, sticht mehrere Male hinein und kocht sie in Fleischbrühe weich, oder man kocht sie mit dem anderen Gänseklein zu einem Sauceengericht. Bei der ersten Zubereitungsart reicht man sie zur Suppe. **Bemerkung:** Man kann auch eine Fülle aus geriebener Semmel, gehackter Zwiebel, 1 Löffel Gänseschmalz, Pfeffer und 1 Prise Thymian bereiten.

Gänsekeulen, gebraten. 5 Personen. **Zutaten:** 4 Gänsekeulen, 1 Schalotte, 1 Bündel Petersilie, 80 g (8 deka) Butter, geriebene Semmel, 1 Ei. **Bratzeit:** 1 1/2 Stunden. Man reibt die Keulen mit Pfeffer und Salz ein, macht die Hälfte der Butter heiß, gibt einige Löffel kräftige Brühe, die Petersilie und kleingeschnittene Schalotten nebst den Keulen dazu, dämpft diese halbweich darin, läßt sie, aus der Brühe genommen, auskühlen, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und brät sie in einer Pfanne mit Butter hellbraun. Die Keulen werden in 2 bis 3 Stücke geschnitten und mit grüner Petersilie garniert; die beiden Saucen werden durchgeseiht, dann gemischt zu dem Fleisch gereicht. **Beilagen:** Dämpfkraut, Rosenkohl, Spinat, eventuell Zitronen- oder Tomatensauce.

Gänsekeulen mit Paprika. 5 Personen. **Zutaten:** 4 Gänsekeulen, 1 Teelöffel Paprika. **Dämpfzeit:** 1 1/2 Stunden. Die Keulen werden mit Salz und Paprika bestreut und in einer Kasserolle unter Zugabe von kaltem Wasser zugedeckt einfach weichgedämpft. Dann nimmt man den Deckel ab, läßt die Brühe auf flottem Feuer verdunsten und gießt dann das Fett ab, damit die Keulen braun werden. Sie werden auf runder Platte zerteilt um Makkaroni, gedämpftem Sauerkraut oder Ähnlichem angerichtet.

Gänseklein. 5 Personen. **Zutaten:** 2 Gänseklein, Zwiebeln, Suppengrün, helle Mehlschwitze von 50 g (5 deka) Mehl und 30 g (3 deka) Butter oder Gänsefett. **Kochzeit:** 1 1/2 Stunden. Das geputzte und gewaschene Klein wird mit Salz und Suppengrün nebst einigen Zwiebeln in siedendes Wasser gegeben und darin weich gekocht, worauf man einen Teil der Brühe abnimmt und anderweitig verwendet, während der Rest mit der Mehlschwitze verkocht wird. Das Gänseklein wird in einer tiefen Schüssel angerichtet. **Beilagen:** Reis, Nocken, Spätzle, Makkaroni. (**Kochkistengericht:** 30 Minuten vorkochen.)

Gänseklein mit Äpfeln und Backpflaumen. 5 Personen. **Zutaten:** 2 Gänseklein, 12 Äpfel, 60 g (6 deka) Zucker, 40 g (4 deka) Korinthen, 1/2 Zitrone, 30 g (3 deka) Mehl, 250 g (1/4 Kilo) Backpflaumen, 15 g (1 1/2 deka) süße Mandeln. **Kochzeit:** 1 1/2 Stunden. Die Backpflaumen werden für sich in einer Kasserolle mit einer Kleinigkeit Zucker weichgedämpft; das geputzte Klein kocht man in Salzwasser weich. Inzwischen hat man die geschälten, in vier Teile geschnittenen und vom Kernhaus befreiten Äpfel mit 3/8 Liter Wasser, Zucker, Korinthen und etwas Zitronenschale ziemlich weichgekocht, vermischt nun die Äpfelbrühe mit der entfetteten von dem Gänseklein, verdickt sie mit einer braunen Mehlschwitze, gibt die grobgehackten, geschälten Mandeln

nebst etwas Zitronensaft hinein, verkocht alles zu einer dicklichen Sauce und läßt dann Äpfel, Pflaumen und Klein darin zusammen ziehen. Das Gänseklein wird in einer tiefen Schüssel zusammen angerichtet und aufgetragen. Beilagen: Hafergrütze, Klöße oder Makkaroni. (Kochkistengericht: Das Klein 1/2 Stunde vorkochen. Pflaumen 10 Minuten, Äpfel 3 Minuten.)

Gänseleber in Aspik. 10 Personen. Zutaten: 625 g (62 1/2 deka) weiße Fettleber, Trüffeln, 1 Glas Madeira, 1 1/2 Liter Madeiraaspik. Dünstzeit: 3/4 Stunden. Die gut gesäuberten und gewaschenen Lebern werden mit Trüffeln gespickt und mit einigen Tropfen Maggi's Würze und etwas Salz gewürzt, in einer Kasserolle mit Madeira und etwas Brühe gedünstet, beiseite gestellt und nach dem Erkalten in zierliche 1/2 bis 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Nun nimmt man eine Aspikform, schwenkt sie mit kaltem Wasser aus, stellt sie auf Eis und gibt auf den Boden eine Lage von dem lauen, dickflüssigen Aspik. Wenn dieses fest geworden ist, belegt man es gleichmäßig mit Gänseleberscheiben, gibt darauf wieder eine Lage stockendes Aspik und so fort, bis die Form gefüllt ist. Die oberste Lage muß Aspik sein. Beim Anrichten wird die Speise gestürzt und ringsum mit krauser Petersilie verziert. Bemerkung: Statt der teuren Schwarztrüffel kann man auch die billigeren deutschen Trüffeln nehmen. Madeiraaspik stellt man her, wenn man den flüssigen Aspik mit 1 bis 2 Glas Madeira vermischt.

Gänseleber, gedämpft. Zutaten: 1 Gänseleber, 40 g (4 deka) Butter, 1/2 Liter abgerahmte Milch, 1/2 Liter Brühe. Dämpfzeit: 3/4 Stunden. Die frisch aus der Gans genommene Leber wird sofort in abgerahmte Milch gelegt und diese am folgenden Tage erneuert. Dann nimmt man die Leber heraus, schneidet die grünlichen Stellen, wo die Galle gesessen hat, gut aus, spült sie gut ab und gibt die Leber in kochende Butter, gießt nach einiger Zeit die heiße Brühe dazu, deckt die Kasserolle zu und läßt die Leber weichdünsten. Sie wird mit ihrer eigenen Sauce übergossen oder auf einer flachen Schüssel mit gerösteten Semmelschnitten angerichtet und eine Trüffel- oder Champignonsauce dazu gereicht. Bemerkung: Man kann die Leber auch mit Butter, Fleischbrühe, Zwiebelscheiben oder Möhrenscheiben über gelindem Feuer dünsten und eine Madeirasauce dazu reichen.

Gänselebermus. 10 Personen. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) weiße Fettleber, etwas Madeira, 1/4 Liter ungezuckerte, geschlagene Sahne. Dämpfzeit: 1/2 bis 3/4 Stunden. Die gereinigte und gewaschene Leber wird gut gewürzt und in einer Kasserolle mit etwas Madeira gedämpft und nach dem Erkalten durch ein Sieb gestrichen. Darauf verrührt man sie mit etwas frischem Madeira und gibt nach und nach die Sahne darunter. Das Lebermus wird auf Toastschnitten gestrichen oder zum Garnieren von kalten Platten verwendet.

Gänseleberpastete. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Kalbfleisch, 375 g (37 1/2 deka) Speck, 3 große Zwiebeln, 10 Körner Neugewürz, 7 Stück Trüffeln, 1 große weiße Mastgänseleber. Backzeit: 1 1/2 Stunden. Das Kalbfleisch, 250 g (1/4 Kilo) Speck und die zerschnittenen Zwiebeln werden mit dem Gewürz 1 1/2 Stunden gedünstet und dann durch ein Sieb gestrichen, bis nichts mehr zurückbleibt. Die Trüffeln schneidet man in kleine Würfel oder Stifte. Eine Pastetenbüchse legt man mit Speckscheiben aus, gibt eine Schicht von dem durchgerührten Fleisch hinein, dann eine große Scheibe der Gänseleber, streut feinen Pfeffer darüber, Trüffeln darauf, wieder Fleisch usf., bis die Form voll ist, schließt sie oben mit Speckscheiben, verklebt die Büchse und läßt die Pastete langsam backen.

Gänseleberpastete, andere Art. Zutaten: Weiße Mastgänselebern, eingemachte Trüffeln, Pastetengewürz, 1 bis 2 Eier, etwas weißer Pfeffer, feine Speckscheiben von ungeräuchertem Speck. Kochzeit: Höchstens 3/4 Stunden. Die Lebern werden eine Nacht in Milch gelegt, dann vor der Bereitung der Pasteten, die schnell vor sich gehen muß, mit einem Tuch abgerieben, gehäutet und von allen Äderchen befreit, wobei sich immer etwas von der Leber mit ablöst, das man sorgfältig abschabt und

durch ein feines Sieb streicht, mit Eiern vermischt und mit Pastetengewürz, dem Wasser von den Trüffeln, Pfeffer und Salz abschmeckt. Inzwischen hat man die Lebern in etwa 2 cm dicke Scheiben geschnitten, diese mit einem spitzen Messer eingeschnitten und mit Trüffelstückchen gespickt. Man darf dabei an Trüffeln nicht sparen. Dann bestreut man beide Seiten der Leberstücke mit Salz, Pfeffer und etwas Pastetengewürz, legt sie in gut gereinigte Einmachgläser mit Gummiverschluß, die man vorher ringsum vollständig mit feinen Speckplatten ausgelegt hat, und zwar so, daß die Scheiben oben überhängen, drückt jede Scheibe mit sanftem Druck ein, füllt in die entstehenden Zwischenräume die vorher abgerührte Farce, damit kein leerer Raum bleibt, und legt, wenn die Gläser voll sind, die überhängenden Speckplatten darüber, verschließt die Gläser und stellt sie in ein Wasserbad zum Kochen. Nach dem Erkalten (im Wasserbad) stellt man die Gläser zur Probe auf den Kopf, ob keine Öffnung unter dem Deckel geblieben ist und bewahrt sie an einem trockenen kühlen Ort auf. Sie halten sich so 6 Monate. Bemerkung: Will man die Pasteten in Büchsen füllen, in denen sie sich noch länger halten, so rühre man die Farce nicht mit Eiern, sondern mit etwas weißer Fleischbrühe an und verwende ganz rostfreie Büchsen.

Gänseleberpastete, Straßburger. Festgericht 10 Personen. Zutaten: 2 große Mastgänselebern, ½ Liter Milch, 750 g (¾ Kilo) frische Trüffeln, 1 Glas Madeira, 1¼ Kilo Luftspeck, 250 g (¼ Kilo) roher Schinken, 1 Kilo Schweinefleisch, 125 g (⅛ Kilo) Butter, 2 Schalotten, 6 Champignons, Pastetengewürz. Backzeit: 2 Stunden. Die grünlichen Stellen der Lebern, an denen die Galle gesessen hat, schneidet man sauber aus, beschneidet sie auch ringsum leicht und wässert sie dann in mehrmals gewechselter Milch 12 Stunden ein, trocknet sie ab und spickt sie fein und reichlich mit Trüffelstifteln, bestreut sie mit etwas Salz und dünstet sie in Butter, aber nur halb weich. 1 Kilo frische Trüffeln werden geschält und gut gereinigt, die Abfälle derselben mit den Schalotten, Champignons, etwas Salz, Pfeffer, Muskat kleingehackt und mit dem ausgebeinten Schweinerippenfleisch, dem mageren rohen Schinken und 1 Kilo von dem Speck (den man zusammengehackt und im Mörser gestoßen hatte) nebst etwas gehackter Petersilie und Pastetengewürz vermischt und alles mit einigen Löffeln Madeira angefeuchtet. Die Trüffeln dünstet man unterdessen mit der Butter und dem übrigen Madeira weich. Eine irdene Pastetenterrine legt man mit feinen Speckscheiben aus, streicht auf den Boden eine fingerdicke Schicht von der Fleischfarce, legt zwei halbe Lebern darauf und dann einen Teil der gedünsteten Trüffeln, dann wieder Farce, dann die übrige Leber, den Rest der Trüffeln und wieder Farce, deckt obenauf feine Speckplatten und dann den Terrinendeckel darüber, worauf man die Pastete in einem vertieften Gefäß in die heiße Röhre schiebt und langsam bäckt. Das herauslaufende Fett wird dabei immer wieder in die Terrine zurückgegossen. Nach dem Backen entfernt man den Speck, gießt etwas mit ein wenig Fleischglace verkochten Madeira über die Pastete, legt den Deckel wieder auf und läßt nun die Pastete erkalten. Will man sie länger aufbewahren, so gießt man am nächsten Tage flüssiggemachtes Schweinefett darüber, das die Luft völlig abschließt, deckt nach dem Erkalten des Fettes Papier, dann den Deckel und zuletzt einen Staniolverschluß darüber. Bemerkung: Statt die Pastete im Ofen zu backen, kann man sie auch, fest zugebunden, im Bainmarie 1¼ Stunden kochen und darin auskühlen lassen. Oder man bäckt tags zuvor eine Pastetenform aus abgebranntem Wasserteig, füllt die Pastete dahinein und bäckt sie im Ofen. Die Pastete wird, wenn sie erkaltet ist, mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in schöne Scheiben zerschnitten, die man kranzförmig anrichtet und mit Aspikcroutons und Grünem garniert.

Gänseleberschnitten. Zutaten: 1 Gänseleber, reichlich Butter. Die Leber wird in fingerdicke, möglichst runde Scheiben geschnitten; man salzt sie, wendet sie in Mehl, legt sie in eine Pfanne mit Butter und brät sie

auf schwachem Feuer 10 Minuten. Die Scheibchen werden in einer Schüssel im Kranz angerichtet und die Bratbutter darübergegeben. Beigaben: Kartoffelpüree, Dämpfkohl.

Gänsepfeffer, siehe Gänseklein.

Gänseschmalz. Das Blumenfett (Flomen) legt man 24 Stunden in frisches Wasser. Das Darmfett wird ebenso, aber besser extra bereitet. Das Fett wird geschnitten (Häute entfernen) und nebst einigen geschälten und geschnittenen Borsdorfer Äpfeln (beliebig auch mit Pfeffer- und Gewürzkörnern und Beifuß) in eine Kasserolle getan und gebraten, bis es klar ist und die Grieben gelblich sind. Dann gießt man das Fett durch ein feines Haarsieb und bewahrt es in offenen Gefäßen kühl auf. Am besten hält es sich durch „Sofortmethode" verschlossen in kleineren Weckfturzgläsern.

Gänseschwarzsauer. 5 Personen. Zutaten: 2 Gänseklein, 2 Lorbeerblätter, Pfeffer- und Gewürzkörner, 3 bis 4 Gewürznelken, 1 Eßlöffel Mehl, ½ Obertasse Essig, 5 Löffel Birnensirup, Gänseblut, 2 Zwiebeln. Kochzeit: 1½ Stunden. Das gut geputzte und gewaschene Gänseklein wird mit Wasser, Salz, Zwiebeln, den Gewürzen und Lorbeerblättern langsam weichgedämpft. Das Mehl bräunt man in etwas Butter, füllt mit dem in Essig aufgefangenen Blut der Gänse und der durchgeseihten Brühe auf, kocht sie mit Essig und Birnensirup zu einer süßsäuerlichen Sauce, in der man das Klein noch einmal durchziehen läßt. Beides zusammen wird in einer tiefen Schüssel angerichtet. Bemerkung: Man kann das Klein auch mit etwas Zitronenschale und den übrigen angegebenen Zutaten kochen und die Sauce mit etwa 60 g (6 deka) braunem Pfefferkuchen verkochen, wobei man das Mehl und den Birnensaft wegzulassen hat. Oder man kocht das Klein wie zuerst angegeben, seiht dann die Brühe durch, kocht darin geschälte, zerschnittene, vom Kernhaus befreite Birnen weich und bindet mit Mehlschwitze und dem in Essig aufgefangenen Blut. Beigaben: In Salzwasser gargemachte Mehl- oder Semmelklößchen, die in der Sauce gereicht werden.

Gänseweißsauer. Es wird wie das Entenweißsauer bereitet (siehe dort) und am praktischsten mit „Sofortmethode" verschlossen (siehe Einkochen, Seite 212).

Gefülltes Brot oder Mosaikbrot, siehe Kochschule (Kalte Küche).

Gehirn, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 2 bis 4 Gehirne vom Kalb oder Schwein, 2 Zwiebeln, ½ Lorbeerblatt, ½ Obertasse Essig, 1 Ei, geriebene Semmel, 60 g (6 deka) Butter. Bratzeit: 10 Minuten. Kochzeit: ¼ Stunde. Die gewässerten Gehirne werden in kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und langsam soweit erwärmt, daß man die Haut und Äderchen entfernen kann; dann gibt man sie mit Salz, Essig, der zerschnittenen Zwiebel und Lorbeerblatt in kochendes Wasser, nimmt sie wieder heraus, teilt sie in Hälften, die man mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und geriebener Semmel wälzt und in der heißen Butter auf beiden Seiten hellbraun brät. Das Gehirn wird mit gebackener Petersilie und Zitronen verziert angerichtet. Beigaben: Junge Gemüse, kalte pikante Saucen.

Gehirn (Brägen), gerührt. 5 Personen. Zutaten: 2 bis 5 Gehirne (Schwein, Kalb oder Lamm), 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebel, 100 g (10 deka) Butter. Bratzeit: 7 bis 10 Minuten. Die Gehirne werden mehrere Stunden lang in kaltem Wasser gewässert, dann mit kochendem Wasser gebrüht, von Haut und allen Äderchen gereinigt und grobgehackt. In einer großen Stielpfanne bräunt man die Zwiebel mit der Butter, gibt das Gehirn hinein, salzt und pfeffert und läßt alles unter öfterem Bewegen gar, aber nicht braun werden. Das Gehirn wird mit Petersilie bestreut zu Tisch gegeben. Bemerkung: Man kann auch mehrere zerklopfte Eier unter das Gehirn mischen und mitbraten.

Gehirn (Ochsenhirn). 5 Personen. Zutaten: 1 Gehirn, weiter wie oben. Es wird ½ Stunde in Salzwasser gekocht, dann in Scheibchen geschnitten und wie oben weiterbehandelt.

Gemskeule, siehe Rehkeule.

Gemspfeffer oder Gemsfleischragout. 10 Personen. Zutaten: 3 Kilo Gems-

fleisch, 1/10 Liter Essig, Gewürz, Wurzelwerk, 150 g (15 deka) Butter, 100 g (10 deka) Mehl, 30 g (3 deka) Zucker, 1/4 Liter saure Sahne, 1 Zitrone. Dämpfzeit: 2 1/2 Stunden. Hals, Brust und Schultern einer Gemse schneidet man in passende Stücke, wäscht sie etwas und dämpft sie in etwas Brühe mit dem Essig, Wurzelwerk und dem nötigen Salz ziemlich weich. Inzwischen röstet man Butter und Mehl mit Zwiebeln und dem Zucker dunkelbraun, verlängert mit kräftiger Brühe, gießt alles über das Fleisch und dünstet dies vollends weich darin. Nun wird es herausgenommen, in einer Schüssel warmgestellt, die Sauce entfettet, mit der Sahne eingedickt und nach Bedarf mit Salz und Zitronensaft gewürzt. Man gibt die Sauce über das angerichtete Fleisch und garniert mit Kartoffeln oder Semmelklößchen.

Gemsrücken, siehe Seite 100.

Gulyas (Gullasch) aus Hammelfleisch (Schöpfenragout). 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Hammelragoutfleisch, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 60 g (6 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 12 rohe, würfelig geschnittene Kartoffeln, 1/10 Liter saure Sahne. Dämpfzeit: 1 1/2 Stunden. Das Fleisch schneidet man in nicht zu kleine Würfel und gibt es auf die mit den Zwiebeln heißgewordene Butter, würzt mit Salz, etwas Kümmel, Paprika, und läßt es anbraten, worauf man das Mehl daranstäubt, mit etwas Brühe oder Wasser auffüllt, zudeckt und alles dünsten läßt. Nach 1 Stunde gibt man die Kartoffeln dazu (oder etwas Tomatenpüree) und dämpft auch diese weich. Das Ragout wird in einer tiefen, erwärmten Schüssel angerichtet und mit gehackter Petersilie bestreut.

Gulyas aus Kalbfleisch. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) schieres, in große Würfel geschnittenes Kalbfleisch, 1/4 Liter saure Sahne, feingehackte Zwiebeln, 60 g (6 deka) kleinwürflig geschnittener Speck, 50 g (5 deka) Butter, 1/2 Eßlöffel Mehl, 1 Messerspitze Paprika, 1 Stückchen Zitronenschale, 1/2 Liter Brühe (womöglich Rindsbrühe). Kochzeit: 3/4 bis 1 Stunde. Speck und Zwiebeln werden angebraten, darauf wird das Kalbfleisch dazugegeben, das etwas Farbe annehmen und 1/2 Stunde bedeckt im eigenen Safte schmoren muß. Bei starkem Einbraten wird nach Bedarf Brühe zugegossen. Ist das Fleisch beinahe gar, so quirlt man die Sahne mit dem Mehl und Paprika zusammen klar, gießt sie langsam zu dem Gullasch und läßt die Sauce dick eindünsten. Man nimmt die Zitronenschale heraus und richtet das Gullasch auf einer tiefen Schüssel an und gibt es mit Nudeln, Makkaroni oder Spätzle zu Tisch. Bemerkung: Ein Löffel Tomatenpüree verändert die Farbe ins Rosige und gibt der Sauce auch einen sehr guten Geschmack.

Gulyas aus Rind- und Schweinefleisch. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) magerer Speck, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 250 g (1/4 Kilo) halb fettes, halb mageres Schweinefleisch, 500 g (1/2 Kilo) Rindfleisch, 20 g (2 deka) Mehl, 750 g (3/4 Kilo) Sauerkraut, 1 Kaffeelöffel Paprika, 1/2 Liter saure Sahne. Dämpfzeit: 2 Stunden. Man schneidet Speck und Zwiebeln würflig und läßt dies in einer Kasserolle anrösten; das Fleisch wird in große Würfel geschnitten und dazugegeben; man läßt alles 15 Minuten dünsten, worauf man das Mehl und Sauerkraut dazugibt, Paprika daraufstreut, mit der sauren Sahne übergießt und alles zusammen zugedeckt unter öfterem Umrühren dünsten läßt, bis das Fleisch weich ist. (Kochkistengericht: 25 Minuten ankochen.)

Gulyas aus Schweinefleisch. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) würflig geschnittener Speck, 60 g (6 deka) feingeschnittene Zwiebel, 1 Kilo Schweinefleisch, 1 Kaffeelöffel Kümmel, Pfeffer, Paprika, 2 Löffel Essig, 1/4 Liter Brühe. Man läßt mit dem Speck die Zwiebeln leicht dünsten, gibt das großwürflig geschnittene Fleisch darauf, sowie Kümmel, je 1 Messerspitze Pfeffer und Paprika, und läßt gardünsten; von der Brühe gießt man evtl. etwas ab. Wenn das Fleisch beinahe weich ist, gibt man nach Geschmack Essig dazu und läßt ihn eindünsten. Gesalzen wird erst zuletzt. Das Gericht wird in einer Gullaschschüssel angerichtet. Beigaben: Spätzle, Nudeln, Sauerkohl.

Gulyas mit Reis. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Rindfleisch, 40 g (4 deka) Butter oder Fett, 3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 3/10 Liter Reis. Dämpfzeit: 2 Stunden. Zu den in Fett leicht gedünsteten Zwiebeln gibt man das in Würfel geschnittene Rindfleisch, pfeffert, füllt mit etwas Wasser auf und läßt das Fleisch 1 Stunde dünsten, wonach man den Reis hinzufügt und alles zusammen mit etwas Salz kochen läßt. (Kochkistengericht: 20 Minuten ankochen.)

Gulyas mit Speck (Speckgulyas). 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Rindfleisch, 200 g (20 deka) magerer Speck, 3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1 Teelöffel Kümmel, ebensoviel Paprika, 30 g (3 deka) Mehl. Dämpfzeit: 2 Stunden. Die Zwiebeln läßt man mit dem würflig geschnittenen Speck rösten, gibt das in große Würfel geschnittene Rindfleisch dazu, läßt es anbraten, würzt mit Kümmel, Paprika und Salz, stäubt das Mehl daran, füllt mit etwas Brühe oder Wasser auf und läßt es gut zugedeckt weichdünsten. (Kochkistengericht: 20 Minuten ankochen.)

Hackbraten. 5 Personen. Zutaten: Je 330 g (33 deka) feingehacktes Rindfleisch, feingehacktes Schweinefleisch, 2 altbackene Semmeln, 2 verquirlte Eier, 5 Sardellen, etwas Zitronenschale, 1 feingehackte Zwiebel, 100 g (10 deka) Butter. Bratzeit: 3/4 Stunden. Die Semmeln werden in Wasser oder Milch eingeweicht, gut ausgedrückt und mit dem gehackten Fleisch, den Eiern, feingehackten Sardellen, ein wenig Salz, Pfeffer, Muskatnuß, der abgeriebenen Zitronenschale und nach Belieben mit feingehackter Zwiebel gut vermischt. Nun formt man aus der Masse auf dem Brett einen länglichen Braten, kerbt ihn ein, bestreicht ihn mit Wasser, legt ihn in eine Pfanne mit kochender Butter und läßt ihn bei gelinder Hitze unter öfterem Begießen langsam braten. Der Braten wird mit Petersilie und Zitronenvierteln garniert zu Tische gegeben. Beilagen: Bechamel- oder Prinzeßkartoffeln, Bohnen, Kohlrabi, Wruken (Kohlrüben) oder Mohrrüben.

Hackbraten, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) gehacktes Fleisch, 1 geriebenes Mundbrötchen, 1 Ei, etwas Zitronenschale, Majoran, Zwiebel, Ingwer, Pfeffer, Neugewürz, Muskatblüte, 3 bis 4 Löffel süßer Rahm oder Milch. Man mischt die Zutaten zu einem Teig zusammen, formt das Ganze zu einer dicken Wurst und brät es in Butter oder Fett unter öfterem Begießen.

Hahn, siehe Huhn.

Ham and eggs (Schinken mit Eiern). 5 Personen. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) roher oder gekochter Schinken, 100 g (10 deka) Butter, 10 Eier. Backzeit: 10 Minuten. In einer Pfanne brät man dünngeschnittene Schinkenscheiben rasch an, schlägt dann die Eier darüber und läßt dies langsam, am besten in der Bratröhre, backen, aber nicht trocken werden. Das Gericht wird auf einer flachen Platte mit Petersilienbüscheln garniert recht heiß gereicht.

Hammelbraten. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo gutgeklopfter Hammelbraten. Bratzeit: 1 1/4 bis 1 3/4 Stunden. Der Braten wird gesalzen, mit 1/2 Liter kochendem Wasser zugesetzt, zuerst gedünstet und darauf unter fleißigem Begießen fertiggebraten. Dann wird er in mittelfeine Scheiben geschnitten und mit rohgeschälten, kleinen, in dem abgefüllten Hammelfett gebratenen Kartoffeln angerichtet. Beilagen: Grüne Bohnen, Spinat, weiße Bohnen, Kohlrüben und Kohlarten außer Weiß-, Rot- und Sauerkohl. Bemerkung: Diese einfachste und vielleicht beste Art, Hammel zu braten, kann verändert werden, 1. indem man den Braten, wie Fig. 26 und 27 zeigen, mit Zwiebelstiften oder Knoblauch spickt, 2. indem man ihn wie Wild häutet, klopft und spickt, dann mit kochender Butter anbrät und erst später heißes Wasser nachgießt. Auch kann man zuletzt saure Sahne zugießen und Kapern dazu geben. Eine vorzügliche Art, älteres Hammelfleisch zu einem feinen Braten zu machen, ist, ihn statt mit heißem Wasser mit ebensoviel lauer Milch anzusetzen. Ein Rücken reicht als Festgericht für 15 bis 20 Personen, eine Keule für 10 Personen.

Hammelbratenragout. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Hammelbratenreste, 80 g (8 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, 5 Schalotten, Estragonessig, Gewürz. Kochzeit: 1 Stunde. Man macht eine helle Einbrenne, gibt die gehackten Schalotten dazu, worauf man die übriggebliebene Bratensauce, etwas Essig, einige Pfeffer- und Gewürzkörner und 1 Prise Salz dazumischt und das Ganze unter stetem Umrühren zu einer sämigen Sauce verkocht. Darauf streicht man die Sauce, die einen kräftigen, pikanten Geschmack haben muß, durch ein Sieb, gibt den in Scheiben geschnittenen Hammelbraten dazu, läßt ihn in der Sauce heiß werden, aber nicht kochen und richtet ihn mit Semmelröstscheiben und Bratkartoffeln an. Bemerkung: Der Geschmack des Ragouts wird noch erhöht, indem man kleingeschnittene Pfeffergurken, Salzgurken, Champignons und Perlzwiebeln dazugibt.

Hammelbrust, gerollt. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Hammelbrust, 3 Zwiebeln, 6 Sardellen, 10 g (1 deka) Butter, Wurzelwerk, Gewürz. Dämpfzeit: 1 Stunde. Die von den Knochen befreite (siehe Fig. 38 bis 42) Hammelbrust wäscht man, belegt sie mit feingeschnittenen Zwiebelscheiben und Sardellenstreifen, rollt sie zusammen und umschnürt sie mit Bindfaden, worauf man sie in Butter anbrät und mit so viel Fleischbrühe übergießt, daß das Fleisch eben bedeckt ist. Dann fügt man Wurzelwerk und Gewürz hinzu und dämpft die Hammelbrust langsam fertig. Man richtet die Brust auf einer tiefen Schüssel an und gibt die entfettete Brühe ohne weitere Zutaten, oder zu einer Kapern- oder Pilzsauce verkocht, darüber. Beilagen: Spätzle, Makkaroni, Nocken. Bemerkung: Man kann auch in die Brühe zuletzt Kartoffeln geben und darin garkochen; sie dürfen aber nicht zerfallen.

Hammelgulyas, siehe Gulyas.

Hammelkeule, geschmort. 10 Personen. Zutaten: 1 Hammelkeule von 3 1/2 Kilo, Schalotten, Gewürz, Kräuter, Wurzelwerk, 4 Tomaten. Schmorzeit: 2 bis 2 1/2 Stunden. Die gut abgelagerte Keule wird geklopft, mit Schalottenstückchen, Salbeisprossen oder Knoblauch gespickt (Fig. 27) in eine Kasserolle gegeben, Kräuter, wie Thymian, Basilikum, Zwiebel, Wurzelwerk, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörner, Petersilie und 1/4 Liter Wasser oder Bier hinzugefügt und gut zugedeckt über gelindem Feuer unter öfterem Umwenden weichgeschmort, wobei man dann und wann noch etwas Fleischbrühe oder Wasser zugießt. Auch öfteres Begießen ist empfehlenswert; die Keule bekommt dadurch ein glänzendes Aussehen. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es aus der Brühe, schöpft das Fett von der Brühe, kocht sie mit Fleischbrühe und einer Mehlschwitze auf und seiht sie durch. Beigaben: Gemüse aller Art, Pilzgerichte, Kartoffelpüree.

Hammelkoteletten. 5 Personen. Zutaten: 1 1/4 Kilo Hammelkoteletten, 100 g (10 deka) Butter, geriebene Semmel, geriebene Schalotten. Bratzeit: 8 bis 10 Minuten. Man stutzt die Koteletten zurecht (siehe Tafel 4), klopft sie breit, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, bestreicht sie mit geriebenen Schalotten, taucht sie in etwas zerlassene Butter, wendet sie in der Semmel und brät sie in der übrigen heißen Butter schön braun. Beim Anrichten werden die Rippen eventuell mit Papiermanschetten verziert und im Kranz um grüne Bohnen, Rosenkohl oder Rüben angerichtet (Tafel 6). Bemerkung: In manchen Gegenden umbindet man die Rippchen mit Salbeiblätter und brät sie in viel Fett auf flottem Feuer. Die so bereiteten Rippchen gelten als besondere Delikatesse.

Hammelkoteletten mit Schalotten. Festgericht. 10 Personen. Zutaten: 2 Kilo Hammelkoteletten, 100 g (10 deka) Butter, 375 g (37 1/2 deka) Schalotten, 250 g (1/4 Kilo) Speck, 1 Glas Weißwein, 1 Eßlöffel feine, gehackte Kräuter, 1/10 Liter Estragonessig. Dämpfzeit: 1 1/2 Stunden. Die dickgeschnittenen Koteletten (siehe Fig. 47 Seite 104) werden geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und in der Pfanne mit Butter 1 Minute auf jeder Seite gebraten; dann mit dem Weißwein und gehackten Schalotten in einer verdeckten Kasserolle

über gelindem Feuer gedämpft; nach 1 Stunde wird das Wurzelwerk, der Speck, die Kräuter und Petersilie dazugegeben, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Estragonessig abgeschmeckt und die Sauce kurz eingeschmort, bis die Schalotten weich sind. Die Koteletten werden mit den Zwiebeln und der Sauce angerichtet. Beigaben: Kroketten, Erdäpfelschmarren.

Hammelmajoranka. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Ragoutfleisch (Brust, Rippen, Hals), 80 g (8 deka) helle Mehlschwitze, 1/4 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 1 Teelöffel Majoran, 1 Kilo Kartoffeln. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Das fette Fleisch wird im Ganzen oder schon in nette Stücke geteilt mit Zwiebeln zugesetzt. Den Knoblauch zerdrückt man mit 1/4 Eßlöffel Salz ganz fein und gibt ihn dazu (für empfindliche Magen und Nasen kann er auch weggelassen werden). Ist das Fleisch dreiviertel gar, wird die kurzgekochte Brühe mit der Mehlschwitze verdickt, der Majoran und die Kartoffeln dazugegeben, die darin gar werden, aber nicht zerfallen dürfen. Das Gericht wird in einer tiefen Schüssel angerichtet. (Kochkistengericht: 20 Minuten ankochen.)

Hammelnieren in Madeira. 5 Personen. Zutaten: 18 Hammelnieren, 100 g (10 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 10 geschnittene Champignons, 3 Schalotten, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 1 Glas Champagner oder Madeira (oder auch leichtes Bier). Die vorgerichteten Nieren (siehe Fig. 50 Seite 105) werden in kleine Scheiben zerschnitten, einen Augenblick in siedendes Wasser geworfen und zum Abtropfen auf ein Sieb gebracht. Dann bräunt man sie rasch auf flottem Feuer in einer flachen, mit Butter nur ausgestrichenen Pfanne, überstäubt sie mit Mehl, gibt die in Butter geschwitzten Champignons, Schalotten, Petersilie, etwas Pfeffer, Salz und den Wein dazu und läßt die Nieren darin eine Weile ziehen, ohne sie kochen zu lassen. Nun nimmt man sie heraus, kocht die Sauce ein, gibt dann ein wenig frische Butter und die Nieren wieder hinein und schmeckt mit dem Saft einer Zitrone ab. Die Nieren werden in der Sauce angerichtet.

Hammelrücken und -Schlegel, gebraten. 10 Personen. Zutaten: 1 Hammelrücken, 125 g (1/8 Kilo) Schweineschmalz, Pfeffer, Salz. Bratzeit: 1 1/2 bis 2 Stunden. Der Rücken wird wie ein Hasenrücken zugerichtet (siehe Seite 105 bis 110), tüchtig geklopft, gehäutet, mit Pfeffer eingerieben und mit dem heißen Schmalz in die Pfanne gelegt. Man begießt ihn gleich mit dem Fett, und auch während des Bratens darf man mit dem Begießen nicht sparen. Gesalzen wird der Rücken erst gegen Ende des Bratens. Er wird auf einer großen erwärmten Platte hübsch zerteilt und mit Petersilie, Zitronenvierteln und grünem Salat garniert. Bemerkung: Man kann den Rücken auch vor dem Braten spicken, und ebenso kann man zum Schluß etwas Tomatenpüree in die Bratensauce geben und sie, durchgeseiht, zum Braten reichen. Die Schlegel werden ebenso zubereitet.

Hammelschlegel. 5 Personen. Zutaten: 1 Hammelschlegel, Zwiebelscheiben, Suppengrün, etwas Knoblauch, 3/4 Liter Brühe, etwas Zitronenschale, 20 g (2 deka) Kapern, 1/8 Liter saurer Rahm. Dunstzeit: 2 1/2 Stunden. Der Schlegel wird gehäutet, geklopft, gesalzen und mit Knoblauch gespickt (siehe Fig. 27). Darauf dünstet man ihn mit den Zwiebeln, Suppengrün und der Brühe, bis er gar ist; dann wird er herausgenommen, die Sauce mit etwas Mehl bestäubt und verkocht, durchgeseiht und mit Kapern und dem sauren Rahm und einem Stückchen Zitronenschale aufgekocht. Der Braten wird in dünne Scheiben aufgeschnitten. Beilagen: Nudeln, Kartoffelkroketten, saure Gurken, Preiselbeeren.

Hammelschnitzel (Steaks). 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo schieres Hammelfleisch von der Keule, 120 g (12 deka) Butter. Bratzeit: 8 bis 10 Minuten. Das in fingerdicke, handtellergroße Scheiben geschnittene Fleisch wird gut geklopft; man schlägt es mit dem Rücken des Hackmessers etwas breit, streut Peffer und Salz darauf und brät die Schnitzel in steigender Butter in offener Pfanne rasch braun. Sie werden mit Petersilie und Salatblättchen gar-

niert zu Tisch gegeben. Beigaben: Geschmorte Kartoffeln, Kartoffelbrei, junge Gemüse, Bohnen.

Hammelzunge, gekocht. 5 Personen. Zutaten: 5 Hammelzungen, 60 g (6 deka) Butter, 70 g (7 deka) Mehl, 1 feingehackte Zwiebel, Gewürz, Estragonessig, 30 g (3 deka) Pfefferkuchen. Kochzeit: 1½ Stunden. Man kocht die Zungen in Salzwasser weich, schneidet sie in Scheiben, macht eine helle Einbrenne, gibt die Zwiebel dazu, verkocht sie mit Fleischbrühe, der man ½ Lorbeerblatt, einige Pfeffer- und Gewürzkörner, den Essig und Pfefferkuchen zugefügt hat, ½ Stunde. Man seiht die Sauce durch ein Sieb, gibt die Zungenstückchen hinein und läßt alles heiß werden, ohne es kochen zu lassen. Die Zunge wird mit Semmelröstscheiben, Spätzle, Makkaroni zu Tisch gegeben.

Haschee (Hachis). 5 Personen. Zutaten: 600 g (60 deka) Überreste von gebratenem, gekochtem und gedämpftem Fleisch und Geflügel, 100 g (10 deka) Butter, 2 bis 3 kleingeschnittene Zwiebel, 2 Eßlöffel Mehl, Gewürz, Salz, Fleischbrühe oder Bratensauce. Von dem Fleisch wird alles Trockene und die Sehnen weggeschnitten, dann wird es feingehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben. Nun dünstet man die Zwiebeln in der Butter, mischt das Mehl darunter und kocht mit der Brühe eine dicke Sauce, die man durch ein Sieb streicht. Dann gibt man das gehackte Fleisch, Pfeffer, Salz und Gewürz hinein, läßt alles gut durchkochen und fügt beim Anrichten noch ein Stück frische Butter hinzu. Man garniert das Haschee mit verlorenen oder weichen Eiern oder gibt einfach in Wasser und Salz abgekochte Kartoffeln dazu.

Haselhuhn, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 3 Haselhühner, 80 g (8 deka) Butter, 80 g (8 deka) Speck. Bratzeit: ½ Stunde. Man häutet die Hühner (siehe Fig. 88) und wäscht sie durch Ausspülen, macht sie bratfertig (siehe Fasan, Tafel 10), spickt die Keulen, salzt die Hühner und brät sie in einer Kasserolle mit reichlich Butter und unter fleißigem Begießen bei guter Hitze. Bemerkung: Alle Arten der Rebhuhnbereitung passen auch auf das Haselhuhn.

Haselhühner-Ragout. 5 Personen. Zutaten: 3 gebratene Haselhühner, ¼ Liter saure Sahne, 60 g (6 deka) Butter, 4 Sardellen, 12 Champignons, 1 gehackte Zwiebel, 80 g (8 deka) geriebenes Weißbrot, Gewürz, 12 eingemachte Schalotten. Kochzeit: 10 Minuten. Die Haselhühner werden in zierliche Stücke zerlegt, in eine Kasserolle getan und mit der Sahne, Butter, feingehackten Sardellen, Champignons, Zwiebeln und Weißbrot, gestoßenem Gewürz, Schalotten, Salz, ¼ Liter Fleischbrühe gut durchgekocht, bis die Sauce dicklich ist. Das Ragout wird mit Zitronenscheiben garniert zu Tisch gegeben. Beilagen: Bratkartoffeln, Rotkohl, Spinat, Spätzle.

Hasenbraten. 5 Personen. Zutaten: 1 Hase, ³⁄₁₀ Liter Sahne, 150 g (15 deka) Butter, 250 g (¼ Kilo) Spickspeck. Bratzeit: 1½ bis 2 Stunden. Der abgezogene, vorgerichtete Hase (siehe Seite 105 bis 110) wird mit einem feuchten Tuch abgewischt und 1 bis 2 Tage in eine Essigbeize oder in saure Milch gelegt. Dann spickt man den Rücken, reibt den Braten mit Pfeffer und Salz ein und brät ihn in der Butter mit den Gewürzen der Beize sowie mit etwas von der Beize selbst. Man kann aber auch mit Brühe oder nur Wasser nachgießen. Der Hase muß öfters begossen, auch wohl ab und zu mit saurem Rahm bestrichen werden. Wenn er weich ist, nimmt man ihn heraus, verkocht die Sauce mit etwas Fleischbrühe, schmeckt sie nach Bedarf mit etwas Essig oder Zitronensaft ab und streicht sie durch. Anrichtung: Siehe Tafel 9 und Fig. 57 und Seite 109.

Hasenbraten auf Altwiener Art, siehe Seite 109.

Hasenbraten in Aspik. 5 Personen. Zutaten: ¾ Liter Aspik, Sardellen, Kapern, Zitrone, Cornichons, Trüffeln, Champignons; 750 g (¾ Kilo) schieres Hasenbratenfleisch. Bereitungszeit: 3 Stunden. Man gießt zuerst etwas von dem Aspik in eine Form, läßt es etwas erstarren, macht dann eine Garnitur von

ausgezackten Zitronenscheiben, geringelten Sardellen, Trüffeln und Champignonscheiben, kleinen Pfefferkörnern, gießt wieder etwas Gelee darauf, dann das in kleine zierliche Stücke zerschnittene Hasenfleisch von möglichst frischem Braten usf., bis die Form gefüllt und alles verbraucht ist. Zum Anrichten wird die Form gestürzt und das Gericht wie andere Aspiks mit pikanten Beilagen verziert. Bemerkung: Aspik von Huhn, Rebhuhn oder Kapaun wird auf dieselbe Art bereitet wie dieses.

Hasen, farciert, siehe Seite 109.

Hasenlebern, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Hasenlebern, Zwiebelwürfel, Pfeffer, Salz, 100 g (10 deka) Butter, Kümmel. Bratzeit: 5 bis 8 Minuten. Die billigen Hasenlebern, die wir zur Wildzeit in den Geschäften der Großstadt sehr billig kaufen können, müssen ausgesucht werden. Sie dürfen nicht zerschossen und nicht grün sein (sonst sind sie bitter und verderben das Gericht). Die besten Stücke werden von den Häutchen befreit, gewaschen, gepfeffert, in die heiße Butter gelegt, mit Kümmel bestreut und gebraten, zuletzt gesalzen und sofort auf einer heißen Schüssel angerichtet. Die Sauce kann noch mit Mehl bestäubt und mit etwas Wasser losgekocht werden; sie wird über die Lebern gegossen und soll sehr reichlich sein. Beilagen: Diese sind reichlich zu bemessen, da man nicht viel Leber essen kann: Kartoffeln, Sauerkohl, Nocken und Nudelspeisen.

Hasenpastete. (Festgericht.) 10 Personen. Zutaten: 1 Hase, 65 g (6 1/2 deka) Spickspeck, 200 g (20 deka) fetter Speck, 2 Eßlöffel feine Kräuter, 100 g (10 deka) Butter, Pastetenteig, 1/4 Liter Madeiraaspik. Backzeit: 1 1/2 Stunden. Das Rückenfleisch des Hasen wird sorgfältig in zwei ganzen Stücken abgelöst, gespickt und gesalzen. Das übrige, aus Haut und Sehnen gelöste Fleisch des Hasen wird nebst der Leber und dem Speck feingehackt, mit den Kräutern 6 bis 7 Minuten in Butter geschwitzt, mit Salz, Pfeffer und Maggi gewürzt und die Hälfte dieser Masse zwischen die beiden Rückenhälften gestrichen, die man dann fest zusammendrückt. Von dem mürben Pastetenteig rollt man eine 1 cm dicke Platte aus, legt damit nach Fig. 10 eine Blechform aus, bedeckt den Boden mit Speckscheiben, gibt Fülle darüber, auf die man den gefüllten Hasenbraten und obenauf wieder Fülle legt. Das Ganze bedeckt man wieder mit Speckscheiben und zuletzt mit einer Teigplatte, bestreicht diese mit Ei und sticht mit einem Ausstecher obenauf zwei runde Öffnungen in der Größe eines Markstücks aus, die man mit einem Kamin (aufgesetzten Rollen) aus Teig versieht. Man bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze; nach dem Backen, am besten am nächsten Tag, gießt man durch die Öffnung erkaltetes, aber noch flüssiges Aspik, mit dem man die Pastete noch einen Tag stehen läßt. Beim Gebrauch schneidet man sie in fingerdicke Scheiben. Bemerkung: Diese Pastete wird verfeinert durch Beigabe von 10 gebackenen Schalotten, 2 Trüffeln, 8 Champignons, die mit Butter gedünstet und im Mörser zerstoßen werden.

Hasenpfeffer, siehe auch Seite 108.

Hasensalat, siehe Seite 110.

Hirnpovesen. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Kalbshirn, 1 englisches Kastenbrot, 2 Eier, 50 g (5 deka) geriebene Semmel, Salz nach Geschmack, 1/4 Liter Milch, 2 Eier zum Einbröseln, 1 Teelöffel gehackte Petersilie. Backzeit: 8 bis 10 Minuten. Die Hirne werden in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und überbrüht. Wenn sie abgetropft sind, werden sie feingewiegt und mit der Semmel, 2 Eiern und Salz abgerührt. Von Kastenbrot werden 1 cm dicke Scheiben geschnitten, mit Farce bestrichen und immer 2 solche Schnitten aufeinandergeklappt. Diese Povesen werden, nachdem sie in frische Milch getaucht wurden, zum Durchziehen auf flache Teller gelegt. Dann werden sie in Ei und Semmelbrösel gewendet und in Backfett goldgelb gebacken. Sie werden mit Zitronenvierteln und Petersilie angerichtet. Beigaben: Spinat, feine Frühjahrsgemüse, Bechamelkartoffeln, Salate.

Hirschbraten. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Hirschfleisch, 100 g (10 deka) Spickspeck, 40 g (4 deka) Nierenfett, 40 g

(4 deka) Schweinefett, 40 g (4 deka) Butter, 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, Pfeffer- und Neugewürzkörner, 1 Lorbeerblatt. Bratzeit: 2 Stunden. Das schiere, gut abgelagerte, gehäutete Stück aus der Keule wird gespickt, in dem Fett ringsum angebraten und dann unter fleißigem Begießen und Zugießen von etwas heißem Wasser gargemacht, die Sauce durchgegossen, der Braten in Scheiben geschnitten und aufgetragen. Beilagen: Grünkohl, Dunstkraut, Rotkraut, Preiselbeeren, Makkaroni, Spätzle.

Hirschbraten, gedämpft. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo schieres Hirschfleisch von der Keule, 125 g (⅛ Kilo) Spickspeck, 80 g (8 deka) Butter, ¼ Liter saure Sahne. Dämpfzeit: 2½ Stunden. In einer flachen Kasserolle, die mit einem festschließenden Deckel versehen ist, läßt man Butter und Speck anbräunen, gibt das gut abgelagerte, gehäutete, gewaschene und gespickte Fleisch dazu, bestreut es mit Salz und deckt es zu. Nach dem Anbraten gibt man 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln dazu, begießt öfters mit der Butter und füllt, wenn die Zwiebeln auch bräunlich geworden sind, mit der sauren Sahne und etwas Sauce auf. Darin dämpft man das Fleisch vollends weich, wobei man nach Bedarf mit etwas Bouillon nachfüllt. Dann nimmt man es heraus, verdickt die Sauce mit etwas Mehlschwitze, treibt sie durch ein Sieb und schmeckt mit Zitronensaft ab. Beim Anrichten schneidet man den Braten in dünne Scheiben und garniert ihn mit grünen Salatblättern und Zitronenscheiben. Beilagen: Kartoffelpüree, Kartoffelkroketten, Rotkohl, Pilze, Rosen- oder Blumenkohl, Makkaroni.

Hirschfleischklopse. 10 Personen. Zutaten: 1 Kilo Hirschfleisch, 250 g (¼ Kilo) Speck, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat, 2 Eier, 2 eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, geriebene Semmel, Salz, Pfeffer, Muskat. Bratzeit: 20 Minuten. Das Fleisch aus Keule oder Bug wird sauber von Haut und Sehnen befreit, mit dem Speck durch die Fleischmaschine getrieben, mit den Eiern, den Semmeln, Salz, Muskat, Pfeffer zu einer Farce gemischt, die man zu kleinen Klößchen formt. Man wälzt sie in geriebener Semmel, brät sie dann in brauner Butter und richtet sie auf einer länglichen oder runden Platte an. Beigaben: Trüffel- oder Madeirasauce, Salat, gedämpftes Kraut.

Hirschkeule, siehe Seite 99.

Hirschkoteletten, gebacken (siehe Tafel 9). 5 Personen. Zutaten: 750 g (¾ Kilo) Hirschkoteletten, 100 g Butter. Bratzeit: 8 bis 10 Minuten. Man putzt die Koteletten wie angegeben, klopft sie, salzt sie, dreht sie in zerlassener Butter und geriebener Semmel um und brät sie auf dem Rost. Man kann sie auch mit der Butter in der Pfanne braten, indem man sie gut schwenkt und fleißig begießt. Wenn sie auf beiden Seiten leicht angebräunt sind und kein roter Saft mehr ausfließt, nimmt man sie schnell vom Feuer und richtet sie gleich an.

Hirschkoteletten, gebraten (Tafel 9). 5 Personen. Zutaten: 750 g (¾ Kilo) Hirschrücken, etwas fetter Speck, 100 g (10 deka) Butter. Bratzeit: 10 Minuten. Die aus dem Fleisch geschnittenen, etwa 2 cm dicken Koteletten werden etwas geklopft, gespickt, gesalzen und in brauner Butter rasch auf beiden Seiten gebraten. Man legt sie auf eine heiße Schüssel und garniert sie mit Zitronenvierteln und Petersilie. Beilagen: Die Bratbutter, junge Gemüse, Pilze, pikante Saucen.

Hirschleber, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 750 g (¾ Kilo) Hirschleber, 1 gehackte Zwiebel, 100 g (10 deka) Butter, 6 Eier, 60 g (6 deka) geriebene Semmel, 60 g (6 deka) geriebenes Schwarzbrot, 375 g (37½ deka) Speck. Backzeit: 20 Minuten. Man legt die abgezogene Leber ¼ Stunde in siedendes, schwach gesalzenes Wasser, reibt sie dann auf einem Reibeisen, schwitzt die Butter und Zwiebel und rührt drei der Eier auf dem Feuer darin zu einem Rührei. Dann gibt man die Leber, die übrigen Eier, Semmel und Brot, Salz und Muskat darunter, legt eine feuerfeste Form mit Speckscheiben aus, füllt die Masse hinein, deckt noch Speckscheiben darüber und bäckt das Ganze bei mäßiger Hitze. Die

Speise wird gestürzt und zu Tisch gegeben. Beilagen: Pikante braune Saucen, Kroketten, Püree, Salat, Kompott.

Hirschpfeffer (Hirschragout). 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Hirschfleisch vom Hals, der Brust oder dem Schulterblatt, 80 g (8 deka) fetter Speck, 3 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot, Gewürz, 3 Zwiebeln, etwas Zitronenschale, 1 Tasse Essig, 3 saure Gurken, 1 Glas Rotwein, etwas Zucker. Kochzeit: 2 Stunden. Den Speck oder Butter zerläßt man in einer Kasserolle, gibt das gewaschene, in nette Stücke geschnittene Fleisch dazu und bräunt dieses auf beiden Seiten an, worauf man es mit siedendem Wasser eine Weile dämpft und den entstehenden Schaum sauber abschöpft; dann gibt man das in Butter geröstete Schwarzbrot, Salz, Gewürz, Pfeffer, die Zwiebeln, Zitronenschale, Essig und die in Scheiben geschnittenen Gurken dazu, kocht das Fleisch in der Brühe vollends weich, fügt dann den Rotwein und etwas Zucker dazu, läßt alles garkochen und richtet das Ragout in einer tiefen Schüssel an. Beilagen: Klöße, Nudeln, Reis, geröstete Kartoffeln.

Hirschrücken, siehe Seite 99.

Hirschschnitten. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) schieres Hirschfleisch, 80 g (8 deka) Butter, 80 g (8 deka) Speck. Bratzeit: 10 Minuten. Das mit etwas Speck durch die Fleischmaschine getriebene Fleisch wird gesalzen und gepfeffert, zu Fleischbrötchen geformt und diese in siedender Butter gebraten; sie werden auf einer Platte, mit Petersilie und Zitronenvierteln verziert, zu Tisch gegeben. Beigaben: Die Bratbutter, junge Gemüse, Pilze, braune pikante Saucen.

Hirschschulter, gerollt (Tafel 9). 5 Personen. Zutaten: 1 1/4 Kilo ausgebeinte Hirschschulter, das übrige wie bei Hirschbraten, 1 Teelöffel Mehl, 1/4 Liter saure Sahne. Bratzeit: 1 1/2 Stunden. Die abgelagerte Schulter wird zusammengerollt, gespickt und umbunden gebraten. Zuletzt gibt man die mit dem Mehl verquirlte saure Sahne daran. Anrichtung: (siehe Tafel 9) Tomaten, Kartoffelbällchen, grüne Erbsen, ein paar Salatblätter dienen als belebende Abschlußgarnitur.

Huhn, gebacken (Wiener). 5 Personen. Zutaten: 3 Backhühner, Ei, Mehl, Semmelbrösel, Backfett. Backzeit: 20 Minuten. Die Hühner werden bratfertig gemacht (siehe Seite 114 bis 119), gesalzen, in Ei, Mehl und Semmel gewälzt und in rauchend heißes Backfett gelegt, in dem man sie schnell goldgelb bäckt und dann auf einer weniger heißen Herdstelle vollends garmacht. Sie werden mit Petersilie und Zitronenvierteln verziert zu Tisch gegeben. Beigaben: Schoten- und Mohrrübengemüse, grüne Erbsen, Blumenkohl, grüne und Mischsalate. Bemerkung: In Wien werden die Backhühner auch vielfach vor dem Einbröseln noch blanchiert und mit etwas Zitronensaft mariniert.

Huhn, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 2 Hühner, 100 g (10 deka) Butter (halb Butter, halb Schweinefett). Bratzeit: 1 Stunde. Man wählt dazu gut fleischige, 2 Tage abgelegene, sauber zurechtgemachte Hühner, macht sie bratfertig (Tafel 8) und legt sie in die siedende Butter, die man mit Vorteil mit etwas Schweinefett und einem walnußgroßen Stück mit Milch ausgelassenem Rinderfett mischt. Man kann auch magere Hühner auf Brust und Keulen mit dünnen Speckstreifchen etwas spicken, oder mit Speckscheiben etwa wie den Fasan (Tafel 10) umwinden. Die Hühner werden auf die Seite in die Pfanne gelegt und von rechts nach links unter fleißigem Begießen gewendet. Sie müssen langsam goldbraun werden und weich und saftig bleiben; jegliches Einstechen mit Gabel oder Messer ist zu vermeiden. Siehe Zerlegen, Seite 110.

Huhn in Gelee. 10 Personen. Zutaten: 5 gedämpfte junge Hühner, 1 Handvoll Estragon, Pimpinelle und Kerbel, Weinessig, 36 Blatt Gelatine, Gewürz, der Schnee von 4 Eiweiß. Kochzeit: 10 Minuten. Die verlesenen und gewaschenen Kräuter werden in Weinessig ausgekocht, der Essig abgeseiht und mit 2 Liter kräftiger Geflügelbrühe zu der aufgelösten Gelatine gerührt, Salz, Pfeffer, Gewürz und der Eiweißschnee hinzugefügt und das Ganze unter

beständigem Rühren auf dem Feuer bis zum Kochen gebracht, worauf man die Brühe an einer nicht zu heißen Stelle eine Weile stehen läßt. Danach seiht man die Flüssigkeit durch einen Geleebeutel oder durch ein Tuch und füllt sie, wenn sie vollständig klar ist, in eine mit Öl bestrichene Form, doch so, daß man zuerst eine Kleinigkeit von dem Aspik in die Form gibt, dann den Boden durch hartgekochte Eier, Trüffelscheiben, Zunge u. dgl. verziert, die abgehäuteten und in zierliche Stücke zerteilten kalten Hühner darauflegt, das Aspik vollends darübergießt und das Ganze auf Eis stellt. Das Gelee wird auf eine Platte gestürzt und mit gehacktem Aspik, Zitronenscheiben usw. garniert. Beilagen: Junge zarte Gemüse, Salate, kalte pikante Saucen, ausgestochene Bratkartöffelchen.

Huhn in Reis. 5 Personen. Zutaten: 1 Henne, 250 g (1/4 Kilo) schieres Kalbfleisch, 1 Zwiebel, Einbrenne von 50 g (5 deka) Butter und 70 g (7 deka) Mehl, Suppengrün. Kochzeit: 2 Stunden. 250 g (1/4 Kilo) Reis und 3/4 Liter Hühnerbrühe, 1 Zwiebel, 30 g (3 deka) Butter. Dämpfzeit: 1 Stunde. Das Huhn und der Reis werden extra gekocht. Das Huhn sowie das Kalbfleisch (das aber 3/4 Stunden kochen muß und erst später dazugegeben wird) werden, damit das Gericht für 5 Personen reicht, mit 1 1/2 Liter Wasser, Zwiebel und Suppengrün aufgesetzt und gargekocht, von der Brühe zur Sauce abgefüllt, diese mit der Einbrenne verdickt und mit etwas Muskat gewürzt. Inzwischen hat man den Reis mit Hühnerbrühe und der Zwiebel fertiggemacht, in einen mit heißem Wasser erwärmten Reisrand gedrückt und das Huhn in hübsche Stücke, das Kalbfleisch in brustähnliche Filets geschnitten. Nun wird der Reisrand auf eine runde Ragoutschüssel gestürzt, das Fleisch innerhalb angerichtet und mit etwas Sauce überzogen. Bemerkung: Es ist dies die vortreffliche altmodische Art, Huhn mit Reis zu reichen. Der letztere kann auch mit feinen grünen Gemüseerbsen vermischt und mit Maggi's Würze und Muskat, nach Belieben auch noch mit andern Gewürzen etwas pikanter gemacht werden. Auch eine Tomatensauce steht zu diesem Gericht gut aus und schmeckt vorzüglich dazu.

Huhn mit Reis, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 2 junge Hühner, 300 g (30 deka) Reis, Suppengrün, 1 Zwiebel, 80 g (8 deka) Butter, 1 Tellerchen gehackte Petersilie. Kochzeit: 2 Stunden. Es ist dies eines der dankbarsten Kochkistengerichte. Der Reis wird gebrüht und mit der Hälfte der Butter angeröstet. Die Hühner werden je in 6 Teile zerlegt und in der Petersilie gewendet. Das Suppengrün wird in feine Nudeln, die Zwiebel in Scheiben geschnitten. Die Butter und 1 Liter gesalzenes Wasser werden zusammen kochend gemacht, und wie folgt verfahren: Man gibt den Reis in den Topf, packt die Hühner, das Suppengrün und die Zwiebel darauf und gibt den übrigen Reis darüber, gießt das Butterwasser, das die Hühner bedecken muß, darüber, schließt den Topf fest und bringt den Inhalt zum Kochen; nach 15 Minuten Kochzeit wird der Topf in die Kiste gesetzt. Man wird das Gericht saftig und gar herausnehmen. Falls keine Kochkiste vorhanden ist, wird es am besten im Wasserbad in einem Dampftopf oder einer Puddingform oder einem sonst gut schließenden Gefäß gekocht. Beim Anrichten wird der Reis in die Mitte einer Schüssel gehäuft und die Hühnerstücke darumgelegt. Beigaben: Tomatensauce, holländische Sauce, einfache Zwiebel- oder Morchel- oder Steinpilzsauce oder eine Frikasseesauce. Bemerkung: Geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse darübergestreut verbessert das Gericht.

Hühnerfrikassee. 5 Personen. Zutaten: 3 junge Hühner, 10 g (1 deka) Butter, 2 Eidotter, 100 g (10 deka) helle Mehlschwitze, 1 Glas Weißwein oder Zitronensaft. Die zurechtgemachten Hühner werden in 4 Teile zerschnitten; die Hälse, Köpfe, Flügel, Magen und Herzen mit etwas Wurzelwerk vorgekocht. Die Hühnerstücke dünstet man mit Butter auf beiden Seiten an, gießt die kurz eingekochte Brühe von dem Klein hinzu und dämpft die Hühner zugedeckt darin weich. Dann seiht man die Brühe durch, entfettet sie und verdickt

sie mit einer hellen Mehlschwitze, würzt mit Pfeffer, Salz, Muskat und etwas Maggi's Würze und Zitronensaft, bindet sie mit dem Weißwein, den zerquirlten Eidottern und gießt sie über das Fleisch und die inzwischen gekochten Semmelklößchen. Das fertige Frikassee wird nun in einer Schüssel angerichtet, deren Rand man mit Butterteig, Krebsbutter und Kapern garniert. Man kann auch einen Reisrand oder einen aus Butterteig oder aus Semmelcroutons nehmen. Bemerkung: Man kann auch noch einige in Butter gedünstete Champignons, weichgekochten Blumenkohl, Spargel oder Morcheln dazugeben. Will man größere ältere Hühner nehmen, so kocht man sie ganz und zerteilt sie erst, nachdem sie weich geworden sind. (Kochkistengericht: 15 Minuten ankochen.)

Huhn, siehe auch Poularde.

Huhn als Paprikahuhn. 5 Personen. Zutaten: 2 zugerichtete Hühner, 1 Zwiebel, 1/8 Liter saure Sahne, 60 g (6 deka) Speckwürfel, 50 g (5 deka) Butter, 30 g (3 deka) Schweinefett, 1 Messerspitze Paprika, 1/8 Liter Brühe, 1 Stückchen Zitronenschale. Die Hühner werden je in 6 Teile geteilt (Keulen, Rücken mit Flügel, Brüste) mit dem Speck und Fett und feingeschnittenen Zwiebeln angedünstet und darauf angebräunt; dann gießt man die Brühe hinzu und dünstet die Hühner zugedeckt weich; zuletzt quirlt man die Sahne mit einer Messerspitze Kartoffelmehl und Paprika und gibt sie zu der Sauce, die man schnell dickdünsten läßt. Die Speise wird in einer tiefen Schüssel angerichtet, von Spätzle, Kaisernocken oder Stabnudeln eingefaßt; auch ausgebackene Kartoffelbällchen sind dazu gut. Bemerkung: Durch Beigabe von 1 bis 2 Eßlöffel gutem Tomatenpüree erhält das ausgezeichnete Gericht eine schöne Farbe und wieder einen andersartigen Geschmack, daß man es zur Abwechselung auch einmal so machen kann.

Hühnerpastete (Pie). 5 Personen. Zutaten: 3 junge Hühner, 200 g (20 deka) magerer Speck, 90 g (9 deka) Mehl, 100 g (10 deka) Butter, 250 g (1/4 Kilo) Champignons, zum Teig 250 g (1/4 Kilo) Mark, 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 1/4 Liter Wasser. Man kocht die jungen Hühner mit sämtlichem Klein, dem mageren Speck und Wurzelwerk, teilt sie nach dem Erkalten in vier Teile und richtet sie in einer tiefen Backschüssel an. Von der Hühnerbouillon bereitet man mit dem Mehl und der Butter eine weiße Sauce, läßt sie ziemlich stark einkochen, schlägt sie durch, fügt die zurechtgemachten Champignons, den würfeliggeschnittenen, gekochten Speck und einige ausgebohrte gekochte Kartoffeln dazu, schmeckt ab und gießt die Sauce samt der Einlage über die Hühner, die nun mit folgendem Teig umschlossen werden: Das kleingeschnittene Mark, das Mehl, etwas Salz und 1/4 Liter Wasser werden zu einem Teig angerührt, jedoch nicht geknetet, sondern wie Blätterteig mehrfach ausgerollt, das Mark daraufgetan und der Teig wieder übereinandergerollt. Nun wird eine zur Schüssel passende Teigplatte geschnitten, diese auf dem mit Wasser befeuchteten Rand befestigt, der Deckel obenauf mit Teig verziert und die Pastete so noch im Ofen 30 bis 40 Minuten gebacken und sofort gereicht.

Hühnerpastete als Schüsselpastete. 10 Personen. Zutaten: 5 junge Hühner, 375 g (37 1/2 deka) gehacktes Kalbfleisch, ebensoviel gehacktes, mageres Schweinefleisch, 500 g (1/2 Kilo) fetter Speck, Pastetengewürze, 4 Eier, 1 Glas Madeira, 1 Glas Kognak, Trüffeln, 250 g (1/4 Kilo) Speckscheiben, 1 1/4 Liter Madeiraaspik. Backzeit: 2 Stunden. Von den Hühnern werden die Brüste ausgeschnitten, mit Trüffeln gespickt und mit Salz und einigen Tropfen Maggi gewürzt. Dann stellt man aus dem Kalbfleisch, Schweinefleisch und dem fetten Speck eine zarte Fülle her, streicht alles durch ein Sieb, verrührt die Masse mit den Eiern, dem Pastetengewürz, gehackten Trüffelschalen, Madeira und Kognak, Salz und etwas süßer Sahne. Nun legt man eine tiefe Porzellanschüssel (Auflaufschüssel) mit dünnen Speckscheiben aus, gibt eine Lage Fülle darauf, auf diese hübsch die Hühnerbrüste, darauf wiederum den Rest der Fülle, drückt alles gut zusammen, legt obenauf wieder Speckscheiben und bäckt die Pastete

auf einem Blech, das mit Salz belegt ist, im mäßig heißen Ofen. Nachdem man sich durch Hineinstechen mit einer Nadel überzeugt hat, daß sie gar ist, nimmt man sie heraus, entfernt die Speckscheiben und gießt nach 1/4 Stunde von dem flüssiggemachten Aspik soviel darauf, als die Pastete annimmt. Darauf läßt man sie vollständig auskühlen, säubert die Schüssel gut und gießt einen Spiegel von Aspik obenauf. Die Pastete wird in der Schüssel serviert, nachdem man den Aspik noch verziert hat.

Irish-Stew. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Hammelfleisch, Salz, Pfeffer, 3 Zwiebeln, 20 große Kartoffeln, Mohrrüben, weiße Rüben, 1 kleiner Kopf Weißkohl, 1/2 Liter Wasser oder Brühe. Kochzeit: 2 bis 2 1/2 Stunden. Das Fleisch wird in nicht zu kleine Stücke geschnitten, das Fett entfernt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Kartoffeln werden geschält, in Viertel geschnitten, Möhren, Rüben geputzt und in Scheiben geschnitten, der Kohlkopf von den äußeren Blättern befreit und in Viertel geteilt. Dann legt man einen Dampftopf mit einer Schicht Kartoffelviertel aus, dann Fleisch darüber, feingehackte Zwiebeln darauf, feingeschnittenes Gemüse, wieder Kartoffeln, Fleisch, Zwiebeln, Gemüse und obenauf zuletzt Kartoffeln, gießt über das Ganze die Brühe und läßt die Speise unter öfterem Schütteln, damit sie nicht anbrennt, gardämpfen.

Kaiserschnitzel. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Kalbs- oder mageres Schweinsschnitzelfleisch, 1/2 Liter saure Sahne, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 1 Zitrone, Dämpfzeit: 1 Stunde. Das in fingerdicke, handtellergroße Scheiben geschnittene Fleisch wird etwas geklopft, gesalzen und in einer offenen Kasserolle in der heißen Butter auf flottem Feuer schön braun angebraten; dann gießt man von der Sahne zu, läßt sie ziemlich einkochen, gießt wieder Sahne nach, wendet die Schnitzel öfters um, und wenn sie fast weich sind, gibt man den Rest der Sahne dazu, die man zu einer bräunlichen Sauce einkochen läßt. Die Schnitzel werden auf einer Platte angerichtet, mit Sauce übergossen, mit Kapern bestreut und mit Zitronenvierteln garniert.

Kalbfleisch, das ein paar Tage auf Vorrat gekauft ist, legt man in Mager- oder Buttermilch. Kalbfleisch, das keinen besonders guten Braten verspricht, kann man auch verfeinern, indem man es vor dem Zurichten 1 Stunde in Milch legt.

Kalbfleisch-Curry. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo derbes Kalbfleisch, 80 g (8 deka) Butter, 2 bis 3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Currypulver. Dämpfzeit: 1 bis 1 1/2 Stunden. Das Fleisch wird in Würfel geschnitten, die Butter heißgemacht und die feingehackte Zwiebel darin leicht gedämpft, dann wird das Fleisch dazugegeben, auch leicht angebraten, dann mit genügend Brühe oder heißem Wasser aufgefüllt, daß das Fleisch ziemlich bedeckt ist. Man läßt alles gut verkochen, stäubt dann das Mehl und das Pulver daran und läßt alles noch etwas verkochen. Fleisch und Sauce werden zusammen in einer tiefen Schüssel angerichtet und gequellter Reis dazu gereicht.

Kalbfleisch, eingemachtes. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Kalbfleisch (am besten Brust), 60 g (6 deka) Butter, 1 Zwiebel, etwas Zitronenschale, Petersilie, eine Prise Ingwer, 30 g (3 deka) Mehl, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, 1 Glas Weißwein, Saft von 1/2 Zitrone. Kochzeit: 1 1/4 Stunden. Man legt das gewaschene, in beliebige Stücke geschnittene mit Salz eingeriebene Fleisch 1/2 Stunde lang beiseite. Dann setzt man es mit der Butter, Zwiebel, Zitronenschale, Petersilie und Ingwer in kochendem Wasser auf Feuer und kocht es langsam fast weich, stäubt das Mehl daran, gibt Semmel, Wein und Zitronensaft dazu, kocht das Fleisch damit vollends weich, nimmt es dann heraus, legt es in eine tiefe Schüssel und seiht die Brühe darüber. Beigaben: Das Fleisch kann mit Spargel, Blumenkohl oder Ähnlichem, auch mit Krebsschwänzen zu Tisch gegeben werden.

Kalbfleisch, gedämpftes, auf einfache Art. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kalbfleisch, Suppengrün, 20 g (2 deka) Mehl, 100 g (10 deka) Butter. Kochzeit: 3 Stun-

den. Einige Zwiebeln, Wurzelwerk, Pfeffer- und Gewürzkörner kocht man in schwacher Fleischbrühe oder Wasser 1½ Stunden aus, seiht die Brühe ab und gibt das Fleisch hinein, das geputzt, gehäutet und in Butter auf beiden Seiten hell angebraten wurde, fügt Salz hinzu und kocht das Fleisch langsam weich. Dann nimmt man es heraus und verdickt die Brühe, nachdem man sie entfettet hat, mit etwas Mehlschwitze. Das Fleisch wird in hübsche Stücke geschnitten und die Sauce dazugereicht. Man kann es auch mit Gemüsen und gebratenen Kartoffeln, Pommes frites, garnieren.

Kalbsbeuschel, siehe Kalbsgelinge.

Kalbsbraten, siehe unter Kalbsnierenbraten. Die Behandlung ist die gleiche; passende Stücke beint man aus und spickt sie zusammen.

Kalbsbraten in Bier. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kalbfleisch, Wurzelwerk, Zwiebeln, 80 g (8 deka) Butter, ½ Liter braunes oder leichtes Weißbier, Gewürz, 1 Zitrone. Dämpfzeit: 1½ Stunden. Man brät das Fleisch in der heißen Butter mit dem Wurzelwerk und den Zwiebeln auf beiden Seiten zu brauner Farbe an, gießt dann das Bier dazu, fügt das Gewürz, ½ Lorbeerblatt und die Schale von ½ Zitrone bei, deckt die Kasserolle zu und dämpft das Stück weich. Dann seiht man die entfettete Brühe durch, verdickt sie mit etwas Mehlschwitze oder mit etwas in Wasser glattgerührtem Kartoffelmehl und reicht sie zu dem zerlegten Fleisch.

Kalbsbrust, gefüllt (Tafel 4.) 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kalbsbrust, 150 g (15 deka) Butter. Bratzeit: 1½ Stunden. Die zurechtgemachte Kalbsbrust wird mit einer Fleisch- oder Semmelfülle nicht zu voll gestopft (Fig. 43 bis 45) und mit einem Dressierspieß oder Speil verschlossen. Dann legt man sie in die heiße Butter, brät sie ringsum an und begießt sie fleißig, bis sie schön goldbraun gargebraten ist. Beim Anrichten wird der Speil oder die Nadel herausgezogen, dann werden mit einem sehr scharfen Messer 1 cm breite Scheiben aufgeschnitten und zierlich neben dem verbleibenden Rest des ganzen Bratens aufgelegt. Resteverwertung: Das Fleisch im Wasserbad aufwärmen und mit heißer Sauce reichen oder es kalt aufschneiden. Beilagen: Salate, Preiselbeeren. Bemerkung: Man kann die Sauce auch mit Sahne binden. Fülle I. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) geriebene Semmel, ⅛ Liter Sahne oder Milch, 40 g (4 deka) Butter, 2 Eier, ½ Zitrone, die feingehackte Schale, 60 g (6 deka) grobgehackte, süße und 2 bittere Mandeln, 3 Eier, 1 Kaffeelöffel Zucker, etwas Muskatblüte. Die Semmelbrösel werden in der Milch aufgeweicht, die Butter wird abgerührt, die Eier und die übrigen Zutaten darangegeben, dann wird alles gut mit 1 Eßlöffel Wasser verrührt und in die Kalbsbrust gefüllt. Fülle II. Zutaten: 250 g (¼ Kilo) gemischtes Hackfleisch, 125 g (⅛ Kilo) geschabte Leber, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebel, 2 Eier, 1 Eßlöffel Semmelbrösel, 1 Eßlöffel Wasser, 40 g (4 deka) geschmolzene Butter, 1 Prise Pfeffer, Salz, 3 feingehackte Sardellen. Die Zutaten werden gut vermengt und eingefüllt.

Kalbsfrikandeau. 10 Personen. Zutaten: 2½ Kilo Kalbsfrikandeau, 100 g (10 deka) Butter, Zwiebel, Gewürz, 125 g (⅛ Kilo) Spickspeck, 1 Liter Brühe. Bratzeit: 1¾ Stunden. Man häutet, klopft und spickt das Frikandeau und gibt es in die Pfanne in die angebräunte Butter, läßt es mit Zwiebel, einigen Pfefferkörnern und Nelken gut anbraten, fügt dann die Fleischbrühe dazu und dämpft das Fleisch in der Röhre unter öfterem Begießen weich, wodurch es nachher eine schöne Glasur bekommen soll. Anrichtung: Man gibt es in die Mitte einer größeren Schüssel und garniert mit Petersilie oder Endivien. Die mit etwas Sahne und ein wenig Kartoffelmehl verquirlte oder mit einer leichten Mehlschwitze verdickte Sauce reicht man dazu.

Kalbsfrikassee. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kalbsbrust, 150 g (15 deka) Butter (oder Fett), 1 Zwiebel, Suppengrün, Gewürz, 10 Stangen Spargel, 1 Kopf Blumenkohl, 60 g (6 deka) Mehl, 2 Eidotter, 1 Zitrone. Das gewaschene, in zierliche Stücke geschnittene Fleisch, das man mit siedendem

Wasser abgebrüht und wieder abgetrocknet hat, dämpft man in Butter auf beiden Seiten und füllt dann mit soviel kräftiger Fleischbrühe auf, daß das Fleisch damit bedeckt ist, gibt die gehackte Zwiebel, eine Prise Salz, das feingeschnittene Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, mehrere Pfeffer- und Gewürzkörner dazu und dämpft damit das Fleisch über gelindem Feuer weich; den Spargel schneidet man klein und kocht ihn nebst den Blumenkohlröschen in Salzwasser weich, desgleichen kleine Semmel- oder Kalbfleischklößchen. Inzwischen macht man eine helle Mehlschwitze aus dem Mehl und 80 g (8 deka) Butter, verkocht sie mit der durchgeseihten Kalbfleischbrühe und schärft diese Sauce mit etwas Zitronensaft und Muskat ab, bindet sie eventuell noch mit einem Eigelb, läßt alles andere einmal in der Sauce aufkochen und richtet an. Bemerkung: Man kann statt der Gemüse auch Champignons verwenden oder das Frikassee nur aus Kalbfleisch und Klößchen herstellen und die Sauce mit gehacktem Estragon und Petersilie verkochen.

Kalbsgelinge (Beuschel), pikant. 5 Personen. Zutaten: 1 Kalbsgelinge, Suppengrün, 100 g (10 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, etwas feingehackte Zitronenschale und Petersilie, 3/4 Liter Brühe, 1 Glas Weißwein, Muskat, 2 Eidotter. Kochzeit: 2 Stunden. Man reinigt und wäscht das Gelinge und kocht es in Salzwasser mit dem Suppengrün weich. Unterdessen schwitzt man in der heißen Butter die Petersilie, Zitronenschale, Mehl, füllt mit Brühe und Wein auf, schmeckt mit Zitronensaft, Muskat und Salz ab, gibt das kleingeschnittene Gelinge hinein, bindet mit den Eidottern, läßt alles zusammen gut durchziehen und richtet das Gericht in einer tiefen Schüssel an. Beilage: Gekochte Morcheln.

Kalbsgulyas, siehe Gulyas.

Kalbshaxen, gebacken. Zutaten: 2 Kalbshaxen, Backfett; zur Kochbrühe: etwas Essig, Salz, Wurzelwerk, 1 Zwiebel, 1 halbes Lorbeerblatt, 1 Zitronenscheibe, 2 Pfefferkörner; zum Backteig: 1/4 Liter Milch, 2 Eier, 100 g (10 deka) Butter, 7 bis 8 Eßlöffel Mehl, etwas Salz. Die Kalbshaxen werden sauber geputzt, in Salzwasser mit dem Gewürz weichgekocht und dann die stärksten Knochen herausgenommen. Die Milch wird mit den Eiern, 1 Prise Salz und der Butter auf dem Feuer tüchtig verquirlt und bis zum Kochen gebracht; nach dem Abkühlen gibt man Mehl daran, bis man einen dickflüssigen Teig hat. Nun werden die Kalbshaxen in diesem Teig umgedreht und in siedendem Backfett auf beiden Seiten schön gelb gebacken. Sie werden auf Brotschnitten angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.

Kalbsherz, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 2 Kalbsherzen, 90 g (9 deka) Butter, 1 Prise Muskat, 20 g (2 deka) Mehl, 1 Löffel feingehackte Petersilie, Saft von 1/4 Zitrone. Bratzeit: 1 1/2 Stunden. Man schneidet das Herz in Hälften oder Viertel und diese in feine Scheiben, die man in eine Kasserolle in heiße Butter legt, mit Pfeffer und Salz bestreut und mit der Petersilie auf beiden Seiten brät. Man legt die Stücke auf eine Schüssel, beträufelt sie mit Zitronensaft und gibt sie sofort zu Tisch; die etwas verdickte Sauce wird extra dazu gereicht. Bemerkung: Man kann auch die gewässerten, von den Röhren befreiten, gewaschenen, abgetrockneten und in Stücke geschnittenen Herzen mit Speckstreifen spicken, die man vorher in Salz und Pfeffer und in feinen Kräutern gewendet hat, und dünstet sie dann in Butter mit Wurzelwerk und etwas Gewürz, gießt etwas Brühe oder heißes Wasser zu, nimmt sie, wenn sie gar sind, heraus, verdickt den Fond mit ein wenig Mehl, verkocht mit noch etwas Fleischbrühe oder Wein und gibt die Sauce durchgeseiht neben dem Fleisch zu Tisch.

Kalbskopf. Zutaten: 1 Kalbskopf, feine Kräuter, 2 Zitronen, 1 Löffel Mehl, 90 g (9 deka) Butter, 60 g (6 deka) Speck, 2 Zwiebeln, 2 Mohrrüben, 2 Pastinaken. Dämpfzeit: 4 Stunden. Der Kopf wird, wie auf Seite 104 angegeben, vorgerichtet und gereinigt, von den Kinnbacken befreit, doch ohne die Zunge zu verletzen, und gut gewässert. Man wäscht ihn gut, trocknet ihn ab und reibt ihn überall mit Zitronensaft

ein, worauf er in ein Tuch fest eingeschnürt wird. Aus den dazu verwendeten Zitronen entfernt man die Kerne und gibt die Überreste mit der Butter, feingeschabtem Speck, dem in etwas Wasser glattgerührten Mehl, Kräutern, Salz und allem anderen in eine Kasserolle, legt den Kopf hinein, gießt soviel frisches Wasser darauf, daß er bedeckt ist, und kocht ihn so auf kleinem Feuer fertig, nimmt ihn dann heraus, läßt ihn gut abtropfen und spaltet die Hirnschale, daß das Gehirn frei wird, schält die ausgeschnittene Zunge, teilt sie und legt sie kreuzweise über das Maul. Anrichtung: Man garniert die Schüssel mit frischer Petersilie und gibt den Kopf möglichst heiß zu Tisch. Beilagen: Kalte, pikante Sauce von Essig, Öl, gehackten Schalotten, Petersilie, Pfeffer und Salz. Oder man reicht Kapern, gehackte Schalotten und Petersilie extra und gibt Essig und Öl zu Tisch.

Kalbskoteletten, gebraten und gebacken. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Koteletten, 150 g (15 deka) Backfett oder 80 g (8 deka) Bratbutter. Bratzeit: 8 Minuten. Backzeit: 10 Minuten. Zu gebratenen Koteletten wird das Fleisch geklopft, mit etwas Salz und Pfeffer bestreut und darauf in rauchendes Fett gelegt, um sie über schnellem Feuer auf beiden Seiten zu bräunen. Zu gebackenen Koteletten wird das Fleisch ebenso behandelt, danach in Mehl gewendet, in Ei getaucht und in Semmelbröseln gewälzt. Beide Kotelettenarten werden mit Petersilie und Zitronenvierteln garniert; die Sauce reicht man extra, da namentlich Ausgebackenes ganz trocken auf den Schüsseln liegen muß. Bemerkung: Koteletten können sehr viel Abwechslung erhalten, entweder durch allerhand Garnierung wie Sardellen, Sardinen, Kapern, Zitronenscheiben, oder mit Ei überbacken. Oder man spickt sie (siehe Tafel 9) und legt sie in die bekannten Marinaden und Beizen und macht sie in Sahnensauce gar. Paprikakoteletten werden mit saurer Sahne, in die man Paprika gequirlt hat, gargemacht. Auch passen zu Koteletten alle pikanten Saucen.

Kalbskoteletten, gespickte. 5 Personen. Zutaten: 5 Koteletten à 180 g (18 deka), 120 g (12 deka) Spickspeck, 30 g (3 deka) roher Schinken, Wurzelwerk, 1 Glas Weißwein. Dämpfzeit: 1/2 Stunde. Die sauber zugerichteten Koteletten, die ziemlich hoch im Fleisch sein müssen, werden mit feinen Speckstreifchen durchzogen, nebst einigen Speckscheiben, Wurzelwerk, einem Stück rohen Schinken, Salz und einem Lorbeerblatt in eine Kasserolle gelegt, mit dem Weißwein und etwas kräftiger Fleischbrühe übergossen, fest zugedeckt und über langsamem Feuer weichgedämpft, indem man sie mit der kurz eingekochten Brühe, die man verdickt, öfters übergießt und auf diese Art glasiert. Sie werden auf einer Platte im Kranze herum angerichtet. Beilagen: Spinat, grüne Erbsen, Makkaroni, Blumenkohl.

Kalbsleberpastete, kalte. 10 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Kalbsleber, 80 g (8 deka) fetter Speck, 2 feingehackte Zwiebeln, etwas Weißwein, 3 feingehackte Sardellen, 1 Löffel gehackte Kapern, etwas saure Sahne, 2 Löffel Mehl. In dem feingewiegten Speck läßt man die Zwiebeln etwas dünsten, gibt die gut gehäutete und feinblätterig geschnittene Leber, die Sardellen, Kapern, Sahne, etwas Fleischbrühe und den Wein dazu, stäubt, wenn die Masse kocht, das Mehl daran, läßt den Wein verdunsten und die Sauce dicklich einkochen, nimmt dann die Masse vom Feuer, treibt sie durch die Fleischmaschine, würzt mit Maggi und passiert sie noch durch ein feines Sieb. Die Pastete wird auf einer runden Schüssel bergartig angerichtet und mit schönen großen Kapern und gehacktem Aspik garniert.

Kalbsnierenbraten. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kalbsnierenbraten, 100 g (10 deka) Butter (oder Butter und frisches Kalbsfett). Bratzeit: Je nach Größe 1 bis 1 1/2 Stunden. Der Kalbsnierenbraten (siehe Tafel 4) kann im ganzen oder ausgebeint verarbeitet werden. Im letzteren Falle schneidet man, wie auf Tafel 4 ersichtlich, die Niere quer durch, legt sie auf das ausgebeinte Fleisch und rollt dieses zu einer Roulade und bindet diese zusammen. Auf diese Weise hat dann jede Scheibe ein Stück Niere. Das gewaschene Fleisch wird gesal-

zen und in die siedende Butter gelegt, ringsum angebraten und unter fleißigem Begießen und erforderlichem Zugießen von heißem Wasser fertig gemacht. Das Angebratene ist bald loszukratzen und zum Schluß noch mit ein wenig Wasser oder Brühe loszulösen. Der Braten wird am besten bei Tisch aufgeschnitten; geschieht dies in der Küche, so wird er in mäßig starken Scheiben auf einer Platte hübsch geordnet. Beilagen: Spätzle, Kartoffeln, Salate, besonders italienischer Salat, säuerliche Kompotte. Bemerkung: Kalbssaucen dürfen nicht dünn sein. Wird viel Sauce gebraucht, so kann man mit saurer Sahne, und, wenn die Sauce sonst fett ist, sogar mit saurer Milch oder Buttermilch nachhelfen. Alle Kalbsbraten lassen sich spicken, oder man kann, wenn ein herzhafterer Geschmack gewünscht wird, auch Speck mitbraten.

Kalbsnierenkrocketten. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) gebratene Kalbsniere, Kalbsbratenreste, 5 gehackte Sardellen, 3 bis 4 frische Champignons, 3 Eidotter, 250 g (1/4 Kilo) Backfett. Bereitungszeit: 2 1/2 Stunden. Das Fleisch und die Nieren werden zu kleinen Würfeln zerschnitten, mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß, den gehackten Sardellen und frischen Champignons vermischt, das Ganze in eine weiße pikante Grundsauce (siehe Seite 84) gegeben und diese mit den Eidottern abgezogen, worauf man das Ragout kalt stellt. Danach formt man aus der Masse längliche Würstchen, wendet sie in Ei und Semmel, bäckt sie in dem heißen Backfett aus und richtet sie recht heiß mit Zitronenvierteln und gebackener Petersilie an. Beilagen: Tomatensauce, junge Gemüse, wie Spinat, Blumenkohl usw., auch Pilze.

Kalbsnuß, gespickte. (Tafel 5.) 10 Personen. Zutaten: 1 Mastkalbsnuß (sonst ist etwa 1 Frikandeau mit Blume von 2 1/4 Kilo zu wählen), 100 g (10 deka) Butter, 1/2 Liter saure Sahne. Bratzeit: 3/4 bis 1 Stunde. Die Nuß wird zugerichtet und fein gespickt in die siedende Butter gelegt, ringsum angebraten und unter fleißigem Begießen ringsum schön braun gebraten. Wenn sie fast gar ist, begießt man sie mehrmals mit saurer Sahne und läßt diese mit der Sauce eindünsten. Der Braten wird mit jungen Gemüsen zu Tisch gegeben. (Siehe Tafel 5).

Kalbsrouladen mit Tomaten. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Kalbsschnitzel, 250 g (1/4 Kilo) gehackter, fester Speck, 50 g (5 deka) geriebener Parmesankäse, 2 Eier, 30 g (3 deka) Semmelbröfel, 1 gehackte Zwiebel, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 60 g (6 deka) Butter, 6 Tomaten. Dämpfzeit: 1 Stunde. Man schneidet das Fleisch in Scheiben, klopft diese gut auseinander, salzt und pfeffert sie, macht eine Fülle von dem Speck, Käse und Semmelbröfel, Eiern, Zwiebel, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer, belegt damit die Fleischscheiben, rollt sie zusammen, umbindet sie (siehe Fig. 48 und 49) und dünstet sie mit Butter und etwas brauner Sauce nebst den zerschnittenen Tomaten. Beim Anrichten werden sie vom Bindfaden befreit und die Sauce darüber gegeben. Beilagen: Reis, Makkaroni, Nudeln, Kartoffelpüree.

Kalbsrücken, siehe Kalbsnierenbraten. Die Bratweise ist die gleiche. Kalbsrücken kommt nur auf die Festtafel und wird da meist mit Gemüsen so garniert, wie es unsere Tafeln zeigen.

Kalbsschnitzel mit Paprikasauce. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Kalbsschnitzel, 80 g (8 deka) Butter, 1/2 Liter Paprikasauce. Bratzeit: 8 bis 10 Minuten. Das Fleisch schneidet man in schöne, nicht zu dünne Scheiben, die man ein wenig klopft, salzt und in brauner Butter brät. Sie werden dann auf eine Platte gelegt und mit einer kräftigen Paprikasauce übergossen zu Tisch gegeben. Beilagen: Reis, Makkaroni, Nudeln, Kartoffelpüree, junger, grüner Salat. Bemerkung: Man kann die Schnitzel auch, nachdem sie angebraten sind, in der Paprikasauce dämpfen, was eventuell 1 Stunde dauert. Auf die gleiche Weise bereitet man die Schnitzel mit Tomaten-, Sahnen-, Champignon- oder Madeirasauce.

Kalbssteaks (Naturschnitzel). 5 Personen. Zutaten: 625 g (62 1/2 deka) Kalbsschnitzel, 150 g (15 deka) Butter.

Bratzeit: 8 bis 10 Minuten. Das Fleisch schneidet man in dünne Scheiben, klopft diese, salzt sie leicht, wälzt sie in Mehl und brät sie in brauner Butter auf offenem Feuer rasch auf beiden Seiten. Sie werden dann auf eine Platte gelegt, die Bratbutter darübergegeben und mit grünen Blättern und Zitronenscheiben garniert. Beilagen: Junge Mischgemüse, Kompotte, Salat, Gemüse und Kartoffelgerichte aller Art. Bemerkung: Man darf beim Umdrehen der Schnitzel nicht mit einer Gabel hineinstechen, weil sonst der Saft herausfließt.

Kaninchenbraten, siehe Seite 96.

Kaninchencurry, siehe Seite 97.

Kaninchenfrikassee, gewöhnliches. 5 Personen. Zutaten: 1 Kaninchen, 125 g (1/8 Kilo) magerer Speck, 1 Zwiebel, Petersilie, Gewürze, 60 g (6 deka) Butter, 20 g (2 deka) Mehl, 10 bis 12 kleine, geschälte Zwiebeln, 2 Eier, 1 Löffel Rahm, Zitronensaft. Kochzeit: 1 bis 1½ Stunden. Das Kaninchen wird gewaschen, abgetrocknet und zerteilt in eine Kasserolle gegeben, die zerschnittene Zwiebel, Petersilie, Gewürz, ½ Lorbeerblatt, würfelig geschnittener Speck und ein Blatt Macis dazugegeben, das Ganze mit ½ Liter Wasser übergossen und darin 20 Minuten langsam gekocht. Danach nimmt man Fleisch und Speck heraus, verkocht in der durchgeseihten Brühe eine Mehlschwitze von der Butter und Mehl, gibt dann die Fleischstücke, den Speck und die kleinen Zwiebeln dazu, und wenn das Fleisch weich ist, schöpft man das Fett ab, bindet die Sauce mit den Eiern und schmeckt noch mit Zitronensaft ab.

Kaninchengulyas wird wie Kalbsgulyas (siehe dort) bereitet, nur nimmt man hierzu etwas mehr Paprika. Siehe auch Wildkaninchen.

Kapaun in Aspik. Siehe Hasenbraten in Aspik.

Kapaun, gebraten, siehe Huhn und Poularde.

Kochwild, siehe Seite 100.

Königsberger Fleck. 5 Personen. Zutaten: 1¼ Kilo Rindskaldaunen, etwas Wurzelwerk, 4 Zwiebeln, Gewürz, 1 Eßlöffel getrockneter, zerriebener Majoran, 80 g (8 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1 Teelöffel gehackte Petersilie. Die frischen Kaldaunen werden mehrmals tüchtig gewaschen, mit Mehl und Salz abgerieben, einmal aufgekocht, abermals in kaltes Wasser gelegt, dann in fingerlange Flecke geschnitten und mit reichlich Wasser aufgesetzt und 8 bis 10 Stunden langsam gekocht und abgeschäumt. Zuletzt gibt man Salz, Suppengrün, Zwiebelscheiben, einige Pfeffer- und Gewürzkörner und Majoran dazu. Sind die Kaldaunen weich, so bereitet man von der Butter und dem Mehl eine helle Einbrenne (sie können auch ohne Mehlschwitze zubereitet werden und werden dann als Suppe gereicht), verkocht das Ganze mit entfetteter Brühe zu einer dicklichen Sauce, tut die Flecke hinein, gibt Petersilie und Muskatnuß daran, dämpft die Flecke noch ¼ Stunde und gibt sie mit Salzkartoffeln zu Tisch. (Kochkistengericht: 1 Stunde Ankochzeit; am nächsten Tage nochmals ¼ Stunde ankochen, fertigmachen und wieder in die Kiste.)

Königsberger Klopse. 5 Personen. Zutaten: 375 g (37½ deka) Rindfleisch, 200 g (20 deka) Schweinefleisch, 2 Zwiebeln, 80 g (8 deka) ausgegrätete Sardellen, 1 Ei, 1 geriebenes und 1 in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Mundbrötchen, die abgeriebene Schale von ½ Zitrone, 25 bis 30 g (2½ bis 3 deka) Mehl, 100 g (10 deka) Butter, einige Pfeffer- und Neugewürzkörner, 40 g (4 deka) ausgegrätete Sardellen, 1 Löffel Essig, 2 Löffel Wein, 1 Prise Zucker. Kochzeit: ½ Stunde. Das Fleisch, die Zwiebel und die Sardellen werden durch die Fleischmaschine getrieben, mit den Semmeln, Ei, Salz, Pfeffer, Zitronenschale vermischt und zu kleinen runden Klößchen geformt. Inzwischen hat man in der Butter das Mehl hellgeschwitzt, gibt nun eine zerschnittene Zwiebel, Gewürz, gehackte Sardellen, Essig, Zucker und Wein und ¼ Liter Brühe, eventuell etwas Sahne dazu und dann die Klößchen, deckt die Kasserolle zu und läßt die Klöße in der Sauce garkochen. Dann nimmt man sie heraus, gibt sie in eine tiefe runde Schüssel

und seiht die Sauce über die Klößchen durch. Beigabe: Salzkartoffeln. Bemerkung: Man kann die Sauce vor dem Anrichten noch mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Krickente, gedämpft. 5 Personen. Zutaten: 2 bis 3 Krickenten, 65 g (6½ deka) Spickspeck, etwas Weinessig, einige Zwiebeln, etwas Gewürz, 1 Zitrone, 60 g (6 deka) Butter, 30 g (3 deka) Sardellenbutter. Dämpfzeit: 1½ Stunden. Man rupft die Enten sauber, nimmt sie aus, und spickt Brüste und Keulen, nachdem die Tiere gewaschen sind, mit dem Speck; dann legt man sie in eine Kasserolle mit kochender Bouillon oder Wasser, gibt den Essig, Salz, Zwiebelscheiben, 2 Lorbeerblätter, 2 Gewürznelken, einige Zitronenscheiben und die frische Butter dazu und läßt die Enten, die bis zur Hälfte in der Brühe liegen müssen, langsam über gelindem Feuer weichdämpfen. Man nimmt dann die Enten heraus, verkocht die Brühe mit etwas braungeschwitztem Mehl und seiht sie durch. Beim Anrichten werden die Enten zerteilt und mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert. Beilagen: Rotkraut, Apfelmus, Salat, Weinkraut.

Krocketten von Geflügel, Kalbsbraten oder anderem Fleisch. 5 Personen. Zutaten: Übriggebliebene Bratenreste, 1 Glas Weißwein, 3 Eidotter, 1 Zitrone, 1 Stück Sardellenbutter, einige Champignons, 250 g (¼ Kilo) Backfett, 1 Tasse Brühe, 40 g (4 deka) Mehlschwitze. Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Man hackt oder schneidet das Fleisch klein und gibt es in eine kurze Sauce, die man aus Wein, Brühe, heller Mehlschwitze, Eidotter und Zitronensaft nebst Sardellenbutter bereitet hat, gibt die Champignons dazu, läßt das Ragout erstarren und formt dann Würstchen oder plattgedrückte Kugeln daraus, die man in geschlagenem Ei und geriebener Semmel wälzt und in dem heißen Backfett ausbäckt. Sie werden mit gebackener Petersilie und Zitronenvierteln angerichtet. Beilagen: Remouladensauce, junge, zarte Gemüse, Pilze. Bemerkung: Dieses feinere Restegericht kann auch mit getrockneten Pilzen oder Morcheln, und wie von Fleisch, ebenso auch von Fischresten bereitet werden.

Kuheuter, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Kuheuter, 125 g (⅛ Kilo) Butter, 1 Ei, geriebene Semmel, Ausbackteig. Man kocht das Euter weich, schneidet es erkaltet in Scheiben, die man mit Salz und Pfeffer bestreut in Mehl, Ei und Semmel wendet oder in einen Ausbackteig taucht und dann in Butter hellbraun bäckt. Das Fleisch wird mit gebackener Petersilie und Zitronenscheiben garniert angerichtet. Beilagen: Möhren, Spinat, brauner Kohl, Sauerkraut, Kopfsalat, Senf-, Sardellen- oder Kräutersauce.

Lammbeuschel. 5 Personen. Zutaten: 2 Lammbeuschel, 60 g (6 deka) Fett oder Butter, 3 Zwiebeln, etwas gehackter Majoran oder Thymian. Das gut gereinigte Beuschel schneidet man in feine Blättchen, die man mit den feingewiegten Zwiebeln in heißer Butter oder Fett röstet, dann pfeffert, ein wenig salzt und die Gewürzkräuter dazugibt. Beim Hammelbeuschel ist die Bereitung dieselbe. Man nimmt die Leber und Milz sowie das Herz und die Lunge dazu.

Lamm- oder Kitzfleisch in holländischer Sauce. 10 Personen. Zutaten: 3 Kilo Lammfleisch, Schulter oder Brust, 150 g (15 deka) Butter, 120 g (12 deka) Mehl, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 2 gehackte Zwiebeln, 1 Zitrone, Gewürz. Kochzeit: 1½ Stunden. Man gibt in die heiße Butter die Zwiebeln und das Mehl, füllt mit heißer Fleischbrühe auf, fügt etwas Zitronenschale und das geputzte, in Stückchen zerschnittene und in Salzwasser 10 Minuten gekochte Fleisch dazu und kocht es in der Sauce weich, worauf man es herausnimmt, die Sauce entfettet, falls erforderlich, noch etwas einkocht, salzt und mit Maggi's Würze abschmeckt, sie über das Fleisch durchschlägt und noch die Petersilie hineingibt. Beilagen: Reis, Kartoffeln, Makkaroni. Bemerkung: Man kann die Sauce nach Belieben noch mit 3 bis 4 Eidottern binden.

Lammfüße, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 6 Lammfüße, Wurzelwerk, Kräuter,

etwas Provenceöl, Estragonessig, Petersilie, 3 Zwiebeln, 1 Prise weißer Pfeffer, Ausbackteig oder geschlagenes Ei und geriebene Semmel. Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Man brüht und reinigt die Füße und sengt sie gut ab, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und wenn sie anfangen zu kochen, dreht man die Röhrknochen heraus, ohne die Haut zu beschädigen, und dämpft das Fleisch in schwacher Fleischbrühe oder Wasser mit Wurzelwerk, Salz und den Kräutern weich. Aus dem Öl, Essig, Zwiebelscheiben und etwas Petersilie nebst Pfeffer macht man eine Marinade, legt die Lammfüße 2 Stunden hinein, trocknet sie dann gut ab, taucht sie in Ausbackteig oder paniert sie mit Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in Schmalz hellbraun, richtet sie auf einer Platte an und garniert sie mit gebackener Petersilie. Bemerkung: Sollen sie als Beilage zu Gemüse dienen, so legt man sie nicht in die Marinade, sondern trocknet sie nach dem Weichdämpfen ab, taucht sie in Ausbackteig und bäckt sie heraus. Man kann sie zu Gemüsen aller Art geben.

Lammrücken. 15 Personen. Zutaten: 1 Lammrücken, 100 g (10 deka) Spickspeck, 200 g (20 deka) Butter. Bratzeit: 3/4 bis 1 Stunde. Ein schöner Rücken wird gehäutet, dicht gespickt, gesalzen, mit dem Rücken nach unten in die siedende Butter gelegt, ringsum angebraten und unter fleißigem Begießen fertiggebraten. Der Lammrücken wird wie der Rehrücken in der Küche aufgeschnitten und mit feinen Frühjahrsgemüsen garniert zu Tisch gegeben.

Leber im Ganzen gebraten. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Leber, 125 g (1/8 Kilo) Spickspeck, 125 (1/8 Kilo) Butter, 1 Mohrrübe, 1 Pastinake, 2 bis 3 Schalotten, 1 Porreezwiebel, 1 Bündchen feine Kräuter, 1 Lorbeerblatt, einige Gewürzkörner, Essig. Bratzeit: 3/4 bis 1 Stunde. Die gut abgehäutete Leber wird mit feinen, in Salz, Pfeffer und etwas Muskat gewürzten Speckstreifchen auf beiden Seiten gespickt und beiseite gestellt. Inzwischen kocht man von den übrigen Zutaten eine Marinade ungefähr 1/2 Stunde lang, kühlt sie aus und gibt dann die Leber hinein, die man 12 Stunden darin liegen läßt. 1 Stunde vor dem Zubereiten nimmt man sie heraus und gibt sie abgetrocknet in eine Kasserolle mit kochender Butter, in der man sie auf beiden Seiten schön braun brät. Man überzieht sie noch mit einer Fleischglace und gibt vor dem Anrichten einige Löffel fetten, sauren Rahm dazu, den man einmal mit aufkochen läßt. Beilagen: Salz- oder Bechamelkartoffeln.

Leber, schnell gedämpft. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Leber, 80 g (8 deka) Butter, 1 kleinwürfelig geschnittene Zwiebel. Dämpfzeit: 7 bis 10 Minuten. Die Leber wird blättrig in feine Scheiben geschnitten und in Mehl gewälzt. Inzwischen dünstet man die Zwiebel in der Butter leicht an, gibt die Leber hinzu und brät sie schnell unter Umrühren, bis kein Blut mehr rinnt, salzt und richtet sie sofort an. Beigaben: Kartoffelbrei, Sauerkohl.

Leberknödel. 5 Personen. Zutaten: 6 altbackene Semmeln, 1/2 Liter Milch, 750 g (3/4 Kilo) Kalbsleber, 250 g (1/4 Kilo) Nierenfett, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 1 Zwiebel, etwas Knoblauch, 1 Teelöffel feingehackter Majoran, 4 Eier, 20 g (2 deka) Mehl. Kochzeit: 15 Minuten. Man schneidet die Semmeln in Scheiben, übergießt sie in einer Schüssel mit Milch und läßt sie zugedeckt stehen, treibt nun die Leber und das Fett durch die Fleischhackmaschine, fügt die ausgedrückten Semmeln, die gehackte Petersilie, die geriebene Zwiebel, den Knoblauch, den Majoran, Pfeffer, Salz und Muskat sowie die Eier dazu und verrührt alles gut, mischt das Mehl darunter und läßt die Masse etwas stehen; darauf formt man runde oder längliche Knödel davon und kocht diese in Fleischbrühe langsam gar. Sie werden mit Schnittlauch bestreut oder mit in Butter braungerösteten Speckwürfeln zu Tisch gegeben. Resteverwertung: Übriggebliebene Leberknödel werden kalt in Scheiben geschnitten, in Butter oder Schmalz gelbgeröstet, Eier mit Salz und Schnittlauch verrührt darübergetan und kurz mitgeröstet, bis sie fest sind, worauf man sie mit Salat zu Tisch gibt.



Unsere besten Speisepilze und ihre gefährlichen Doppelgänger. I

TAFEL 15

Zu den wertvollen Edelpilzen zählt vor allem der bekannte Stein- oder Herrenpilz. Der Hut ist anfangs kugelig, später polsterförmig, seine Farbe verändert sich je nach Alter und Belichtung von ganz hellem Braun bis zu tiefem Dunkelbraun. Die Röhrenschicht auf der Unterseite des Hutes ist anfangs weiss, später wird sie gelbgrün und löst sich leicht ab; sie ist aber niemals rot. Der Stiel ist hellbraun, oft weissgrau genetzt. Das weisse Fleisch verändert niemals seine Farbe. – Mit dem Steinpilz kann man sehr leicht den Gallenröhrling (Abb. 3) verwechseln. Er ist zwar nicht giftig, verdirbt aber jedes Pilzgericht durch seine aufdringliche Bitterkeit. Der Gallenröhrling wird nie so dunkel wie der Steinpilz. Seine Röhrenschicht ist nach unten gewölbt und rosa gefärbt. Der Stiel ist grubig genetzt und von etwas grünlicher Farbe. — Dem Steinpilz in der Gestalt ähnlich, aber in der Farbe auffällig von ihm verschieden, ist der sehr giftige Satanspilz (Abb. 2). Der Hut ist weisslich lederartig. Die Röhrenschicht sieht blutigrot aus. Der Stiel ist oben prächtig chromgelb, unten rot gefärbt. Das Fleisch färbt sich beim Zerschneiden erst rot, dann dunkelblau. — Wohlschmeckend und sehr ausgiebig ist der fast überall bekannte Pfifferling (Abb. 4), auch Eierpilz, Gelbling, Galluschel genannt. In der Jugend ist sein Hut gewölbt, später ausgebreitet, trichterförmig erweitert, mit krausem Rand. Die Farbe des kahlen Pilzes ist dottergelb, das Fleisch nach innen weisslich. Die Blätter laufen am Stiel als Falten herab und sind durch Queradern verbunden. — Als sein giftiger Doppelgänger gilt der falsche Pfifferling (Abb. 5), der aber nicht so gefährlich ist, wie sein Ruf sagt. Er unterscheidet sich vom echten Pfifferling durch seine mehr orangerote Farbe. Die Falten stehen dichter, sind ohne Queradern und verzweigen sich gabelförmig. Er wächst erst im Herbste. — Der wohlschmeckende Feldchampignon (Abb. 7) wird leider nur zu oft mit dem überaus giftigen Knollenblätterschwamm (Abb. 8) verwechselt. Und doch sind beide Blätterpilze leicht zu unterscheiden. Die Blätter des Champignons, die sich unter einem Hut befinden, sind immer rosa und färben sich später chocoladebraun, sie sind niemals weiss. Die Blätter des Knollenblätterpilzes dagegen sind immer weiss. Ausserdem fehlt dem Champignon am Grunde des Stieles die knollige Verdickung, die andererseits für den Knollenblätterpilz so charakteristisch ist. Im jungen Zustande sind die Pilze am leichtesten zu verwechseln. Aber auch der junge Champignon zeigt schon rosa Blätter (Lamellen), wenn man ihn zerschneidet. Der weichfilzige Hut des Champignons färbt eher ins Bräunliche, der kahle, glänzende Hut des Knollenblätterpilzes mehr nach grün herüber. Beide Pilze besitzen einen Ring, der Knollenblätterschwamm ausserdem eine Scheide am Grunde der Knolle, die dem Champignon fehlt. Den Champignon kennzeichnet ferner sein anisartiger Geruch. — Der Zuchtchampignon (Abb. 6) ist nur eine Abart des Feldchampignons; deshalb ist er diesem sehr ähnlich, nur hat er eine dunkelbraune Farbe des Hutes.



Tafel 15.

Unsere besten Speisepilze und ihre gefährlichsten Doppelgänger. I.

$^{1}/_{2}$ natürliche Größe.

Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



Leberragout oder sautierte Leber. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Leber, 1 Löffel Mehl, 2 Zwiebeln, 1 Löffel Boretschblätter, 1/4 Liter Bouillon, 2 Löffel Essig. Bratzeit: 10 bis 12 Minuten. Die gut gewässerte Leber wird von Haut und Adern befreit und in dünne Scheiben geschnitten, die man mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl wälzt und auf beiden Seiten in steigender Butter brät. Dann legt man sie auf eine erwärmte Schüssel, während man in der Bratbutter die Zwiebeln schwitzt, ebenso die Boretschblätter, das Mehl darüberstäubt, dies eine Weile röstet, dann mit guter Bouillon und dem Essig verdünnt, alles zu einer dickſämigen Sauce verkocht und diese durchgießt. Die Leberscheiben werden in eine Schüssel gegeben und die Sauce darübergegossen.

Lummelbraten, siehe Filet.

Lunge, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 1 Kalbslunge, 2 Schalotten, 1 Löffel gehackte Petersilie, 2 Eier, 1 Zitrone, geriebene Semmel. Backzeit: 15 Minuten. Die in Salzwasser gekochte Lunge wird in feine Streifchen geschnitten. Inzwischen dünstet man die Schalotten und Petersilie in Butter, gibt die Lunge dazu, kocht alles 1/4 Stunde zu einer dicklichen Sauce, schärft sie mit Zitronensaft und bindet sie mit 2 Eidottern, die man mit dem Saft der Zitrone verquirlt hatte. Auf einer Schüssel fingerdick ausgestrichen, läßt man das Haschee gut erkalten, schneidet es dann in ansehnliche Stücke, wälzt diese in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißem Fett. Sie werden mit Kartoffelsalat zu Tisch gegeben.

Lungenbraten, siehe Filet.

Lungenknopf. 5 Personen. Zutaten: 1 Kalbslunge, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 4 Eier, 100 g (10 deka) Semmelmehl, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, etwas abgeriebene Zitronenschale. Kochzeit: 1 Stunde. Man kocht die Lunge in Salzwasser und hackt sie nach dem Auskühlen fein. Inzwischen rührt man die Butter zu Schaum, rührt nach und nach die Eier, das Semmel- oder Weizenmehl, Salz und Muskat, Petersilie, Zitronenschale, einige Tropfen Maggi's Würze und die Lunge dazu, gibt die Masse in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet diese nicht zu eng zu, daß der Teig noch Platz zum Aufgehen behält, und gibt den Kloß in kochendes Salzwasser, in dem man ihn garwerden läßt. Danach wird er auf einer Platte mit Buttersauce zu Tisch gegeben.

Mosaikbrot, gefülltes Brot, siehe Seite 169.

Münchener Braten. 10 Personen. Zutaten: 3 bis 3 1/2 Kilo Hammelkeule, 125 g (1/8 Kilo) Spickspeck, 2 Zwiebeln, Wurzelzeug, 1/4 Liter Sahne, 4 rohe Gurken. Dämpfzeit: 2 1/2 Stunden. Man legt eine Kasserolle mit Speckscheiben, Zwiebeln und dem Wurzelwerk aus, gibt die abgehäutete und gut gespickte Hammelkeule hinein und dämpft sie mit etwas Wasser halb gar. Danach seiht man die Brühe durch, entfettet sie, verkocht sie mit der Sahne und einer leichten Mehlschwitze und gibt sie wieder zu dem Fleisch. Die Gurken werden geschält, in Stücke geschnitten, ebenfalls dazugegeben und das Fleisch vollends weichgedämpft. Die Keule wird zerlegt, auf einer Platte angerichtet und mit den Gurken garniert zu Tisch gegeben.

Nagelholz, friesisches. Zutaten: 12 1/2 Kilo schieres Rindfleisch aus der Oberschale, 1 Kilo Salz, 4 Teelöffel Salpeter. Man löst die Knochen aus dem Fleisch und reibt es dann mit dem Salz und Salpeter ein, bestreut es dann mit Salz und legt es in ein irdenes Gefäß; obenauf legt man eine Schieferplatte und beschwert diese mit einem großen Stein. Nach 4 Tagen, während derer man das Fleisch täglich einmal umgewendet und mit dem sich bildenden Saft übergossen hat, nimmt man es heraus, legt es auf ein Brett und klopft es 1/2 Stunde ununterbrochen mit einem breiten Holzhammer von allen Seiten; dann schlägt man es zusammen, umschnürt es dicht und fest mit Bindfaden und hängt es 14 Tage an einem kühlen, luftigen aber frostfreien Orte auf und darauf noch 3 Wochen in mäßigem Rauch. Das Fleisch wird roh wie Schinken gegessen und ist sehr wohlschmeckend.

Naturschnitzel, siehe Kalbssteaks.

Nieren mit Kräutern. Zwischengericht. 10 Personen. Zutaten: 5 Kalbsnieren,

100 g (10 deka) Butter, 1 Teelöffel feingehackte Petersilie, 4 gehackte Schalotten, 6 gehackte Champignons, 30 g (3 deka) Mehl. Dünstzeit: 20 Minuten. Nachdem die Nieren vom Fett befreit sind, schneidet man sie in dünne Scheiben, gibt sie in die in einer Stielpfanne gebräunte Butter, würzt sie mit den oben angegebenen Gewürzen und röstet sie unter fortwährendem Umschwenken über starkem Feuer rasch gar, worauf man das Mehl darüberstäubt, einige Löffel Fleisch- oder Fleischextraktbrühe dazugibt und das Ganze über dem Feuer so lange schwitzt, bis sich die Sauce verdickt hat, worauf man die Nieren in einer Schüssel anrichtet.

Nieren, saure, auf süddeutsche Art. 5 Personen. Zutaten: 4 Kalbsnieren, 80 g (8 deka) Butter, 1 gehackte Zwiebel, 1 Löffel Mehl, etwas Essig, 1 Teelöffel gehackte Petersilie. Dämpfzeit: 3/4 Stunden. Die Nieren werden mit den Zwiebeln in Butter geröstet, mit Pfeffer und Salz gewürzt, das Mehl hinzugegeben und alles mit etwas Fleischbrühe und Essig verkocht. Zuletzt, wenn die Nieren weich sind, gibt man noch die Petersilie und etwas Würze hinzu.

Ochsengaumen, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 2 bis 3 Gaumen, 1 bis 2 Eier, geriebene Semmel, Wurzelwerk, 30 g (3 deka) Rindstalg, 80 g (8 deka) Butter. Die in lauwarmem Salzwasser mehrere Male gewaschenen Gaumen wässert man noch gut einige Stunden ein, drückt sie währenddem tüchtig aus, läßt sie abtropfen und setzt sie mit Wasser zum Feuer, in dem sie langsam erhitzt werden; ehe sie zu kochen anfangen, nimmt man sie heraus, schabt die äußere harte Haut ab, wäscht sie ab und kocht sie dann in viel frischem Wasser mit Salz, Wurzelwerk und dem Rindertalg zugedeckt langsam gar. Dann läßt man sie in der Brühe erkalten, schneidet sie in feine Scheiben, diese wieder in etwa 5 cm lange, 3 cm breite Streifen, die man in Ei und Semmel wendet und nachdem sie mit Pfeffer und Salz bestreut wurden, in der heißen Butter auf beiden Seiten hellbraun brät. Sie werden kranzförmig auf einer runden Schüssel aufeinandergereiht und mit Petersilie und Salatblättchen verziert. Beilagen: Tomaten- oder pikante Sauce. Bemerkung: Man kann die gekochten Gaumen zwischen zwei Schüsseln pressen, in feine Viereckchen zerschneiden, in Butter mit Zwiebel- und Apfelscheiben dämpfen; dann gibt man eine reichliche Prise Currypulver und 1/4 Liter kräftige Brühe dazu, sowie je 1 Teelöffel Essig und Kognak, ein wenig Zucker, Salz und Pfeffer und läßt die Gaumen 1/2 Stunde bei gelindem Feuer darin dämpfen, worauf man sie wieder herausnimmt, die Brühe mit etwas Reismehl verdickt, mit Champignonketchup würzt, dann die Gaumenscheiben nochmals 1/2 Stunde darin kochen läßt und sie dann mit gekochtem Reis zu Tisch gibt.

Ochsengaumen mit Kräutersauce. 10 Personen. Zutaten: 6 Stück Ochsengaumen, 1 Zwiebel, etwas Suppengrün, Gewürz, 8 Schalotten, 6 kleine Essiggurken, etwas Petersilie, 200 g (20 deka) Butter, 175 g (17 1/2 deka) Mehl, 1 Glas Weißwein, 1/2 Zitrone. Nachdem die Ochsengaumen gewaschen sind, werden sie mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht und etwas angewärmt, alsdann herausgenommen und die weiße Haut auf der gerippten Seite abgezogen. Sodann legt man sie in kaltes Wasser und kocht sie darauf mit Zwiebel, etwas Suppengrün und Gewürz weich. In einer Kasserolle macht man Butter heiß und dünstet darin die Schalotten, die Gurken, die Champignons und die Petersilie, alles feingewiegt. Die weichgekochten Gaumen legt man auf eine Schüssel, seiht die Brühe durch und entfettet sie nach einigen Minuten. In Butter, die man heiß werden läßt, röstet man das Mehl hellgelb, gießt die entfettete Brühe nach und nach dazu, sowie den Weißwein und kocht hiervon eine kräftige Sauce. Inzwischen schneidet man die Gaumen in viereckige zweifingerbreite Stücke, gibt sie in einen Topf, die in Butter gedämpften Kräuter dazu, gießt die Sauce darüber und verkocht alles zusammen 1/4 Stunde. Man richtet die Stücke auf einer Schüssel an, preßt den Saft von 1/2 Zitrone dazu, würzt mit etwas Maggi's Würze und trägt sie auf.

Ochsenschwanz (Ochsenschlepp). 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Ochsenschwanz, ½ Liter Essig, Wurzelwerk, Gewürz, 1 Zwiebel, 40 g (4 deka) Butter. Dämpfzeit: 1½ Stunden. Das Stück wird in die einzelnen Glieder zerteilt, in einen glasierten Topf gegeben und die Marinade, die man aus dem Essig, ebensoviel Wasser, zerschnittener Zwiebel, Gewürz und Wurzelwerk gekocht hat, kochend darübergegossen — man kann dann noch ein Glas Weißwein hinzufügen — und das Fleisch 24 Stunden beiseite gestellt. Danach setzt man es mit einem Teil der Beize in einer Kasserolle aufs Feuer und läßt es weichdünsten. Wenn die Brühe verdunstet ist, gibt man die Butter dazu, läßt das Fleisch damit bräunen und richtet es auf einer runden Platte bergartig an.

Paprikahuhn, siehe Huhn.

Perlhuhn, gebraten. Die jungen Hühner werden wie Fasanenbraten behandelt (siehe dort), die älteren wie „Huhn in Reis" (siehe dort) bereitet.

Pesterschnitzel. 5 Personen. Zutaten: 3 Kalbsschnitzel, 80 g (8 deka) Butter, ein kleiner Löffel Mehl, ¼ Liter saure Sahne, 100 g (10 deka) geriebener Parmesankäse. Bratzeit: 10 Minuten. Das Fleisch schneidet man in fingerdicke Scheiben und brät davon Schnitzel wie gewöhnlich in Butter, nimmt sie aus der Pfanne, stäubt das Mehl in die Butter, gießt die saure Sahne dazu und läßt alles gut verkochen. Man gibt die passierte Sauce über die angerichteten Schnitzel, streut geriebenen Parmesankäse darüber und garniert sie auf die übliche Weise. Beilagen: Makkaroni, gefüllte Tomaten, Kartoffelpüree.

Pichelsteiner oder Büchelsteiner Fleisch. Zutaten: 750 g (¾ Kilo) schieres Rindfleisch (Filetkopf oder Keule), 100 g (10 deka) Rindsmark oder Nierenfett, 2 Zwiebeln, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie und junges Sellerieкraut, 12 geschälte Kartoffeln (in Ermangelung von frischer Petersilie nimmt man nudelig geschnittenes Suppengrün) eine Büchelsteiner Kasserolle. Dünstzeit: ¾ bis 1 Stunde. Das Fett wird klein-, das Fleisch großwürfelig geschnitten, die Kasserolle mit der Hälfte des Fettes ausgelegt, eine Lage Fleisch daraufgegeben, mit Pfeffer und Petersilie bzw. Suppengrün bestreut, darüber Kartoffeln gegeben und so schichtenweise alles eingefüllt. Den Beschluß macht wieder Fleisch und Fett. Zuletzt wird ¼ Liter Bouillonwürfel oder besser gute Fleischbrühe darübergegossen, die Kasserolle fest verschlossen, das Gericht unter öfterem Wenden der Kasserolle fertiggemacht und alles in einer tiefen Schüssel angerichtet.

Pökelbraten. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo gepökeltes Schweinefleisch. Bratzeit: 1 bis 2 Stunden. Das gut durchgepökelte Fleisch wird gut abgewischt und getrocknet, in eine Bratpfanne gelegt und in seinem eigenen Fett gebraten. Das Kotelett- oder das Kammstück eignet sich am besten dazu. Der Braten wird tranchiert angerichtet und die aus dem Bratenfond bereitete Sauce dazugegeben. Beilagen: Sauerkraut, Grünkohl, Rotkohl, Teltower Rübchen, Kartoffel- oder Erbsenpüree.

Pökelgans, siehe Gans.

Poularde, gebraten. 10 Personen. Zutaten: 2 Poularden, 150 g (15 deka) Butter. Bratzeit: ¾ bis 1 Stunde. Die Poularden werden bratfertig gemacht (siehe Seite 117), innen gesalzen, in heiße Butter gelegt, ringsum angebraten und unter fleißigem Begießen bei flottem Feuer gargebraten. Anrichtung: siehe Tafel 8. Bemerkung: Weniger fett gemästete Tiere kann man auch spicken, wobei Schenkel und Brust mit reichlich feinen Speckstreifen durchzogen werden. Den Kapaun behandelt man in gleicher Weise. Er verlangt aber gewöhnlich ¼ Stunde länger Bratzeit als die Poularde.

Puter, gebraten, siehe Kochschule Seite 119.

Ragout fin, einfache Art. 5 Personen. Zutaten: 1 Kalbshirn, 1 Kalbszunge, 1 Kalbsmilch, 3 Eier, 1 Glas Weißwein, ¼ Liter Sahne, 60 g (6 deka) sehr fette weiße Mehlschwitze, 1 Eßlöffel Kapern, 2 Bouillonwürfel in der Kalbszungenbrühe aufgelöst, 2 feingewiegte Sardellen, 20 g (2 deka) geriebener Schweizer- oder Parmesankäse, 40 g (4 deka) Butter, 1 Zitrone,

125 g (1/8 Kilo) Kalbfleischreste oder frisches Kalbfleisch, 50 g (5 deka) Semmelmehl. Hirn und Kalbsmilch werden extra abgekocht, ebenso Zunge und Kalbfleisch, und dann kleinwürfelig geschnitten. Die gewürzte Kalbsbrühe wird mit der Mehlschwitze, einem Stück Zitronenschale und dem Wein verkocht, die Sahne und Eier heiß darin verquirlt und alles bis auf Käse, Semmelbrösel und Butter hineingemischt, mit Muskat abgeschmeckt und mit ein wenig Zitronensaft geschärft. Dann füllt man das Ragout in Muschelschalen, überstreut jede mit reichlich Käse und etwas Semmelbröseln, beträufelt sie mit zerlassener Butter und brät sie in der heißen Bratröhre.

Ragout fin, feinere Art. Die obigen Zutaten werden vermehrt durch Beigabe von 10 gekochten Champignons oder 3 Eßlöffeln geschnittenen Steinpilzen, Hühnerfleisch und 2 Teelöffeln Krebsbutter oder nur Parmesankäse. Ausführung wie oben. Anrichtung: Die Muscheln werden auf einer mit einer Serviette bedeckten Platte neben- oder übereinandergelegt, mit Petersilienbüschel und Zitronenscheiben garniert angeboten. Bemerkung: Die Ragout fin-Bereitung kann auch der Resteverwertung dienen. Statt Kalbsmilch und Gehirn und Zunge lassen sich alle kleinen schieren Fleischreste von hellem Fleisch sowie entgrätete Fischreste, ja auch Gemüsereste von Spargel, Blumenkohl, Mangold, Schmorgurken und Delikateßgemüse in dieser Sauce in Muscheln ausbacken, sie geben dann immer ein ansehnliches Gericht.

Ragout in Muscheln. 10 Personen. Zutaten: 3 Kalbsbrieschen, 2 Gehirne, 1 Kalbslunge, 60 g (6 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, etwas Brühe oder Sahne, 1 in Butter geschwitzte Zwiebel, 1 Glas Weißwein, 2 Eidotter, 60 g (6 deka) Parmesankäse. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Brieschen, Gehirne und Lunge dämpft man weich und schneidet alles in kleine Würfel. Von Butter und Mehl macht man eine Einbrenne, und wenn diese zu steigen anfängt, gibt man Brühe oder Sahne, das Fleisch und den Wein dazu, läßt es etwas abkühlen, rührt noch die Eidotter, etwas Salz und weißen Pfeffer daran, füllt die Masse in Muscheln, streut den geriebenen Käse obenauf und bäckt sie in der Bratröhre.

Rauchfleisch, gekocht. 5 Personen. 1 Kilo Rauchfleisch, Brust, Bauch, Hals oder Dünnrippe, Suppengrün. Kochzeit: 2 bis 2 1/2 Stunden. (Kochkiste: 35 Minuten Vorkochzeit.) Das Fleisch wird 1 bis 2 Stunden gewässert, dann mit heißem Wasser gewaschen und abgebürstet und mit reichlich kaltem Wasser aufgesetzt, zu dem man später das Suppengrün und ein großes Stück Sellerie gibt. Man läßt es langsam weichsieden, schneidet es dann in Scheiben und richtet es mit Nocken, Makkaroni oder Spätzle umkränzt an. Beigaben: Serviettenkloß, Sauerkohl, braune Butter, fette Brühe abgeschöpft und mit etwas Mehl und Meerrettich sämig gemacht, Pflaumen- oder Marillen- (Aprikosen)-sauce. Bemerkung: Man kann das Fleisch auch in 1/4 Liter Wasser und 3/4 Liter Milch garsieden, diese Suppe dann mit etwas zerquirltem Mehl und 2 Eidottern binden und über gerösteten Schwarzbrotwürfeln anrichten; sie schmeckt vorzüglich.

Rebhühner. 5 Personen. Zutaten: 3 bis 4 Rebhühner, 100 g (10 deka) Speck, 100 g (10 deka) Butter. Bratzeit: junge Hühner 3/4 Stunden, ältere 2 bis 2 1/2 Stunden (siehe Tafel 1, Altersmerkmale). Die Hühner werden gerupft, bratfertig gemacht, wobei der Kopf unter einen Flügel gesteckt wird (siehe Kochschule Seite 114 und Tafel 8) und mit Speckplatten umbunden. Die Keulen kann man mit dünnen Speckstreifchen durchziehen. Man brät sie in der siedenden Butter ringsum an und dann bei guter Hitze unter fleißigem Begießen gar. Sie werden halbiert und mit Petersilie oder gewaschenen Tannenspitzen garniert aufgetragen. Beigaben: Weinkraut, Dunstkohl, Sauerkohl, Linsen, Kartoffelpüree, Preiselbeeren und Äpfelmus. Bemerkung: Man umwindet die Hühner auch über dem Speck mit Weinblättern. Ältere Hühner dünstet man mit Vorteil und spickt sie durchweg.

Rebhühner mit Sauerkohl. Die Rebhühner werden wie oben gebraten. Nebenher hat man 1 Kilo Sauerkohl mit Schinkenabfällen oder auch nur Speckschwarten fertiggemacht, mit Weißwein gebunden, sehr kurz eingedünstet und zuletzt mit der Rebhühnersauce gut vermischt. Das Kraut wird dann in der Mitte einer Schüssel gehäuft, d. h. zuvor in einer runden, heißen Schüssel eingedrückt, dann gestürzt, mit einer Gabel obenauf leicht gelockert und die Hühnerviertel ringsum gelegt.

Rebhühner, falsche. 5 Personen. Zutaten: 5 Tauben, ½ Liter Essig, 125 g (⅛ Kilo) Speckscheiben, gestoßene Wacholderbeeren, 100 g (10 deka) Butter, ¼ Liter saure Sahne. Bratzeit: 1½ Stunden. Die sauber zurechtgemachten und gewaschenen Tauben läßt man mit Essig übergossen über Nacht stehen. Dann werden sie ½ Stunde gewässert, mit Speckscheiben umwickelt, gesalzen, mit Pfeffer und feingestoßenen Wacholderbeeren gut eingerieben. Danach läßt man sie in einer Kasserolle gut zugedeckt in Butter braten, worauf man die Sahne hinzufügt und die Tauben hübsch mit Petersilie und Zitronenvierteln verziert zu Tisch gibt. Beilagen: Sauerkraut, Kartoffelpüree.

Rehblatt, Rehbug oder Rehschlegel wird wie Rehkeule bereitet, siehe dort. Es empfiehlt sich meist, dieses Stück Wildbret vorher zu beizen.

Rehbraten, falscher (Hammelkeule). 10 Personen. Zutaten: 1 Hammelkeule, 125 g (⅛ Kilo) Spickspeck, 200 g (20 deka) Butter, ¼ Liter saure Sahne, Estragonessig, Wacholderbeeren, Zwiebel, Gewürz, 1 Glas Rotwein. Bratzeit: 1½ Stunden. Von Essig, Gewürz und Zwiebel wird eine Beize gekocht und über die von allem Fett und Häuten befreite Keule gegossen, die man einen Tag lang mit Wacholderbeeren eingerieben hingelegt hatte. Zuletzt gießt man 1 Glas Rotwein hinzu und läßt sie einige Tage beizen. Herausgenommen und abgetrocknet wird die Keule gespickt, in dem heißen Fett angebraten und danach langsam unter fleißigem Begießen fertiggemacht, zuletzt die ganze Sahne darangegossen und einige Male aufgedünstet. Die Keule wird in feine Scheiben aufgeschnitten und wie der Rehbraten garniert. Beilagen: Dieselben wie zu Rehbraten.

Rehfleisch, gekocht (siehe Kochwild, Seite 100).

Rehkeule, siehe Seite 99.

Rehleber. 3 Personen. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Butter, Pfeffer, Salz, nach Belieben auch Kümmel. Bratzeit: 5 bis 8 Minuten. Die Leber wird gehäutet, in dünne Scheiben geschnitten, gepfeffert und in Mehl gewendet, beliebig mit Kümmel bestreut, in der heißen Butter schnell gargebraten und zuletzt gesalzen. Sie wird mit Kartoffeln oder Salat gereicht. Bemerkung: Man kann auch Zwiebelwürfel in der Bratbutter mitdünsten und diese zuletzt mit 2 Löffeln saurem Rahm binden.

Rehrücken (Ziemer), gebraten. 10 Personen. Zutaten: 1 Rehrücken, 125 g (⅛ Kilo) Spickspeck, 250 g (¼ Kilo) Butter, Wurzelwerk, Gewürz, 1 Zitrone, ¼ Liter saure Sahne, Salz, Pfeffer. Der gut abgelagerte Rehziemer wird gehäutet, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine passende Bratpfanne gelegt, in der man die Butter heiß gemacht hat und mit allem Wurzelwerk, Gewürz und Zitronenmark im Bratofen unter fleißigem Begießen in ¾ Stunden fertiggebraten. Hat der Ziemer eine schöne gelbe Farbe, so wird er mit saurer Sahne übergossen, die man mit etwas Mehl vorher verrührt hat. Ist der Braten fertig, die Sauce aber noch hell, dann wird sie allein noch so lange weitergekocht, bis sie eine schöne gelbe Farbe hat.

Rehrücken (Ziemer) nach Wiener Art. 10 Personen. Zutaten wie oben, außerdem noch ¼ Liter Rotwein, nach Belieben gedünstete Trüffeln, feingeschnittene Schwammerln, Kapern, 1 Lorbeerblatt, 125 g (⅛ Kilo) gedünsteter Reis. Der Rehrücken wird abgehäutet, gut ausgelöst, gesalzen und gespickt. Dann legt man ihn in eine Bratpfanne, gießt den Rotwein darüber, streut Kapern darauf, gibt geschnittenes Wurzelwerk, Essig, Salz, Wasser, Gewürz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Zitrone darauf und brät das Fleisch unter öfterem Begießen mit Saft und Sahne

schön weich und braun. Dann nimmt man es heraus und stellt es warm. Zu dem Wurzelwerk gibt man 2 Eßlöffel Mehl, röstet es ein wenig, löscht es mit Wasser ab, kocht es einige Minuten, schlägt es durch, gibt Sahne und 30 g (3 deka) geschnittene, in ein wenig Rotwein gedünstete Trüffeln sowie feingeschnittene Schwammerln daran und läßt es nochmals aufwallen. Nun schneidet man das Fleisch in Scheiben, legt es auf eine Schüssel, belegt es mit Zitronenscheiben, streut Kapern darauf, ziert es rundherum mit gedünstetem Reis und gibt die Sauce in einer Schale dazu. Den Rehrücken reicht man auch mit Preiselbeeren, Ribiselsauce, Butterteigkrapferln usw.

Rehschnitten, siehe Hirschschnitten.

Rehrücken (-Ziemer), siehe auch Kochschule Seite 99.

Reisfleisch, serbisches. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) magerer Speck, 2 Zwiebeln, 80 g (8 deka) Butter, 1¼ Kilo wie zu Gullasch geschnittenes Kalbfleisch, 1 Kaffeelöffel Paprika, 150 g (15 deka) Reis, 100 g (10 deka) Parmesankäse. Dämpfzeit: 1½ Stunden. Den feingeschnittenen Speck und die Zwiebeln gibt man nebst der Butter in eine Kasserolle; wenn alles gut braun ist, gibt man das Kalbfleisch dazu, würzt mit Salz und Paprika und läßt das Fleisch gut zugedeckt ½ Stunde dünsten, worauf man den Reis hineingibt, mit etwas Brühe oder Wasser auffüllt, den Käse hinzufügt und alles weichdünsten läßt. Nach dem Anrichten bestreut man es nochmals mit Käse.

Renntier, siehe Seite 100.

Rinderbraten, gedünsteter. 10 Personen. Zutaten: 3 bis 3½ Kilo Filet, 1 Zwiebel, Wurzelwerk, 125 g (⅛ Kilo) Speck, ½ Liter Brühe. Dünstzeit: 2 Stunden. Den Speck schneidet man in schöne Scheiben und brät die Abfälle in einer Kasserolle mit etwas Butter aus, läßt dann die Zwiebel und das feingeschnittene Wurzelwerk darin andünsten, gibt das geklopfte, gepfefferte und gesalzene Fleisch, das auch von einem anderen guten Stück sein kann, hinein, gießt die Brühe darüber, deckt die Speckplatten darauf und dünstet so das Fleisch gut zugedeckt in der Bratröhre weich. Dann nimmt man es heraus, seiht die Sauce durch ein Sieb und läßt sie noch etwas einkochen. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten auf einer Platte angerichtet und die Sauce und nach Belieben noch gedünstete feine Kräuter darübergegossen.

Rinderbraten, saurer. 5 Personen. Zutaten: 500 bis 750 g (½ bis ¾ Kilo) schieres Rindfleisch (Blume oder Schwanzstück), ½ Liter Essig, 1 Zwiebel in Scheiben, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkörner, Wurzelwerk, 80 g (8 deka) Spickspeck, Salz, Pfeffer, 80 g (8 deka) Butter oder Fett, 1 Mohrrübe, eine Scheibe Brot, ¼ Liter saure Sahne. Bratzeit: 1½ Stunden. Das Fleisch wird gut geklopft und in einen Steintopf oder Porzellangefäß gelegt. Dann kocht man aus Essig mit ¼ Liter Wasser, Gewürz, Zwiebelscheiben und Wurzelwerk eine Beize und gießt sie kochend über das Fleisch, deckt es mit einer Drahtglocke oder ähnlichem zu und stellt es im Sommer 2 bis 3, im Winter 6 bis 8 Tage an einen kühlen Ort, indem man es hie und da einmal umwendet. Dann trocknet man es ab, spickt es mit dem Speck (siehe Seite 49), salzt es und brät es in einer Pfanne in dem heißen Fett; die Mohrrübe wird dazugelegt. Wenn es auf beiden Seiten angebräunt ist, gießt man mit Beize oder kochendem Wasser, hie und da auch mit etwas süßer Milch, nach und begießt es fleißig mit dem Fond. Zuletzt streicht man die saure Sahne darüber und begießt mit Butter, damit sich eine Kruste bildet. Der Braten wird in schöne Scheiben zerschnitten und die durchgeseihte Sauce dazu gereicht. Beilagen: Salate aller Art. Bemerkung: Statt mit Sahne kann man den Braten zum Schluß auch mit geriebenem Weißbrot bestreuen und dann mit Butter begießen.

Rindfleisch, Suppenfleisch zu kochen. 5 Personen. 1 Kilo Rinderkochfleisch (vom Kamm, Querrippe, Fehlrippe, Brust, Kügel, Meisl, Tristl usw.), Suppengrün. Kochzeit: 1½ bis 2 Stunden. (Kochkistengericht mit 30 bis 35 Minuten Vorkochzeit.) Man wäscht das Fleisch, legt es in kochendes Salzwasser und gibt ½ Stunde

später geputztes Suppengrün dazu. Das Fleisch wird nach Belieben abgeschäumt und bedeckt langsam gargekocht. Es wird auf einer Platte in Scheiben angerichtet, mit etwas fetter Brühe übergossen und mit dem mit dem Buntmesser geschnittenen Suppengrün oder gekochtem Kren (Meerrettich) verziert, oder wenn es feiner sein soll, auch mit Schinkenreis und auf dem Herdrand gargemachtem Gemüse gereicht. Beigaben: Alle gebundenen Saucen, Salz- und Bratkartoffeln, Sommergemüse, Rübenarten, saure Kompotte wie Reizker, saure und Senfgurken, rote Rüben usw.

Rindsgulyas, siehe Gulyas.

Rindskoteletten. 5 Personen. Zutaten: 625 g (62½ deka) Rindfleisch, 250 g (¼ Kilo) Nierentalg, 2 Eier, 2 Mundbrötchen, 80 g (8 deka) Butter, 1 Schalotte, 1 Zitrone. Kochzeit: ¾ Stunden. Fleisch und Nierentalg treibt man durch die Maschine oder hackt sie fein, mischt sie mit den Eiern, den in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, Pfeffer und Salz und formt aus der Masse ziemlich große Koteletten, steckt einen gespaltenen Rindsknochen hinein und dünstet sie in der mit Schalotten braungemachten Butter, fügt etwas braune Sauce zu, deckt sie zu und begießt sie öfters, bis sie weich sind. Dann schmeckt man die Sauce mit Zitronensaft ab und streicht sie durch. Sie werden auf einer langen Platte in der Sauce angerichtet. Beilagen: Geröstete Kartoffeln und allerlei Gemüse.

Rindskoteletten, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 2 Rindskoteletten, 1 Kilo wiegend, 200 g (20 deka) Butter. Bratzeit: 25 Minuten. Man klopft die Koteletten und brät sie über gelindem Feuer in einer Pfanne mit heißer Butter gar. Man kann sie beliebig mit Sardellenbutter belegen und mit Petersilie, Mixed Pickles und geschabtem Meerrettich verziert auftragen. Beilagen: Tomatensauce, junges Gemüse, Pilze, Tomaten, Pommes frites, Kartoffelkrocketten, holländische Sauce. Siehe auch Rostbraten.

Rindslende, siehe Filet.

Rindsrolle. 5 Personen. 1 Kilo mageres Rindfleisch, 100 g (10 deka) geriebene Semmel, 1 geriebene Zwiebel, 1 Ei. Bratzeit: ¾ Stunden. Das Rindfleisch treibt man durch eine Fleischhackmaschine, gibt Salz, Pfeffer, Semmel, ein großes Ei und die geriebene Zwiebel dazu. Nachdem alles ordentlich vermengt ist, formt man eine Rolle aus der Masse, die ungefähr halb so dick als lang ist. Die Rolle gibt man, in ein geöltes Stück Papier gewickelt, in eine Bratpfanne, brät sie und begießt sie ab und zu mit Wasser. Beim Anrichten nimmt man das Papier weg, schneidet die Rolle in Scheiben, setzt sie in ihrer ursprünglichen Form wieder zusammen und gibt sie zu Tisch. Sie wird mit einer Tomaten- oder braunen Sauce serviert.

Rindsrouladen (Rindsvögerln). 5 Personen. Zutaten: 750 g (¾ Kilo) schieres Rindfleisch (siehe Fig. 48, Seite 104), 100 g (10 deka) Speck, 2 Zwiebeln, feingehackte Kräuter. Dämpfzeit: 2 bis 2½ Stunden. Das in dünne schöne Scheiben geschnittene Fleisch klopft man gut, bestreut die Scheiben mit Pfeffer und Salz, füllt jede mit einer Mischung von feingehackter Zwiebel (eventuell ein wenig Majoran und feingehackten Kräutern), der Hälfte von dem feingehackten Speck, wie Fig. 48 zeigt (die andere Hälfte hat man mit der Zwiebel andünsten lassen), rollt sie zusammen und bindet sie (siehe Fig. 49) oder steckt sie mit einem Holzspeil zusammen, dünstet sie in heißer Butter, gießt, wenn sie etwas angebraten sind, etwas Brühe dazu und deckt sie zu. Zum Schluß stäubt man etwas Mehl daran und läßt es verkochen. Anrichtung: Die Speile oder Fäden werden entfernt, die Rouladen in eine tiefe Schüssel gelegt und die durchgeseihte Sauce darübergegeben. Beigaben: Reis, Spätzle, Nudeln, Sauerkohl, Rosenkohl.

Rostbraten. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo gutes Rindfleisch, Paprikapfeffer, Salz, 1 Zwiebel, 100 g (10 deka) Butter. Bratzeit: 1 Stunde. Das Fleisch wird tüchtig geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und wieder geklopft, nachdem man es zusammengeschlagen hatte. Dann dämpft

man die Zwiebel in der Butter an und brät darin das Fleisch, gießt nach Bedarf Brühe oder Wasser zu. Die Butter darf hier nicht durch Fett ersetzt werden.

Rostbraten (Rindskoteletten) in Sahne gedünstet. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Rindfleisch, 1/2 Liter Sahne, 1 Prise Pfeffer. Dämpfzeit: 1 1/2 Stunden. Der hergerichtete Rostbraten wird, nachdem er gut geklopft ist, gesalzen und in die heiße Sahne in die Pfanne gegeben. Er muß vollständig von Sahne bedeckt sein, und wenn sie verkocht ist, gießt man Sahne oder Milch nach. Wenn der Braten schön weich ist, wird er zerteilt, in Butter geröstete Semmelbrösel und feingeschnittene Petersilie als Garnitur darumgelegt und, mit heißer Butter und der Sauce übergossen, aufgetragen.

Saftbraten. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo gut abgelagertes Keulenstück vom Rind, 90 g (9 deka) Speckscheiben, 40 g (4 deka) Bratfett, 60 g (6 deka) Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, 1/2 Liter heißes Wasser. Schmorzeit: 2 bis 3 Stunden. Das Fleisch wird gesalzen, mit Pfeffer eingerieben, gleichmäßig zurechtgeschnitten, geklopft. Mit dem Speck, dem Fett, dem Wurzelwerk evtl. Zuwageknochen, wird eine Kasserolle ausgelegt; man läßt das Fleisch darin anbraten, gießt nach und nach Wasser zu und salzt langsam nach, bis es weichgedünstet ist. Beim Anrichten wird der Braten dünn aufgeschnitten und mit Bratensaft übergossen. Beilagen: Dunstkohl, Bohnen, Spinat, Petersilie. Restverwertung: als kalter Aufschnitt. Bemerkung: Man kann statt Wasser auch mit halb Wasser, halb leichtem Braunbier zugießen. Die Sauce kann auch durch Beigaben von getrockneten Pilzen, Zitronenschalen und Zwiebeln noch mehr Geschmack und Farbe erhalten.

Schinken (Prager), gebraten. 15 Personen. Zutaten: 1 Prager Schinken zu 3 1/2 bis 4 1/2 Kilo. Bratzeit: 4 bis 5 Stunden. Nachdem man den Schinken reichlich 1 Stunde eingewässert und dann lauwarm tüchtig abgewaschen hat, legt man ihn mit der Schwarte nach unten in eine passende Bratpfanne, gießt 1 Liter kochendes Wasser darüber und brät ihn 2 Stunden, wobei man ihn öfters mit Wasser begießt. Dann wendet man ihn um, brät ihn wieder 2 Stunden, doch muß dabei die Schwarte noch öfter begossen werden, damit sie keine Blasen bekommt. Der Schinken wird tranchiert (siehe Schinken, gekocht) und eventuell mit Gemüsen garniert. Beilagen: Burgundersauce, Gemüse aller Art, Kompotts und Salate.

Schinken, gekocht. Zutaten: 1 Schinken (er reicht gewöhnlich je nach der Größe für eine Festtafel von 12 bis 18 Personen), 1 Glas Kornbranntwein. Kochzeit: 3 bis 4 Stunden. Man wählt einen nicht zu stark geräucherten gut gepökelten Schinken, wässert ihn über Nacht ein, wäscht ihn am nächsten Tage mit einer Bürste in heißem Wasser ab und setzt ihn am besten mit vorher ausgekochten weißen Leinenstreifen umwickelt in einem passend großen Gefäße oder in einem Schinkenkessel zu. (Man kann auch den Wasserkessel dazu verwenden.) Man läßt den Schinken ein paarmal aufkochen und zieht dann das Gefäß an eine weniger heiße Stelle, wo er dann ganz leise zu kochen hat. Nach 1 1/2 Stunden gießt man den Kornbranntwein zu, was die Zartheit des Fleisches erhöhen wird. Anrichtung: Gekochter Schinken ist, soll er eine Festtafel zieren, von der Schwarte zu befreien, die um das Beinende mit Hilfe der Schere in Zacken eingeschnitten wird und darauf bleibt, während die andere abgezogen wird. Dann schneidet man mit einem scharfen, elastischen Messer ringsum das Fett bis auf eine 1 cm hohe Schicht ab, die man recht glatt zu schneiden versucht; dann wird der Schinken mit gerösteten Semmelbröseln bestreut und mit einem langen scharfen Tranchiermesser, Fig. 33, in feine Scheiben aufgeschnitten, wobei man oben an der Nuß quer zur Fleischfaser beginnt. Kalt aufzuschneidenden Schinken läßt man mit der Schwarte auskühlen und zieht diese stets nur so weit ab, als man von dem Schinken aufzuschneiden die Absicht hat. Beilagen: Zu warmem Schinken Sauerkohl und alle anderen Kohlarten, grüne Erbsen sowie

alle feinen Gemüse, Burgunder-, Cumberland-, Meerrettich-, feine Obstsaucen.

Schinken mit Ei, siehe Ham and eggs und Seite 223.

Schinkenfleckerln. 5 Personen. Zutaten: 2 Eier, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 100 g (10 deka) zerlassene Butter, 250 g (1/4 Kilo) gekochter, gehackter Schinken, 1/4 Liter saure Milch, 1 Eigelb. Backzeit: 1 Stunde. Aus 2 Eiern und Mehl macht man auf gewöhnliche Art einen Nudelteig, rollt ihn aus und zerschneidet ihn in viereckige, kleine Fleckchen, die man in Salzwasser abkocht, mit einem Eßlöffel Milch im Durchschlag abrührt, daß sie nicht zusammenhängen, den Schinken dazurührt und salzt und pfeffert; dann gibt man das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form, Butterflöckchen darüber, verquirlt das Eigelb mit der Milch, gießt sie gleichmäßig über das Ganze und läßt es 3/4 bis 1 Stunde backen. Ein wenig gehackte Zitronenschale mit daruntergemischt gibt einen feineren Geschmack.

Schinkenomelette. 5 Personen. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) in Würfel geschnittener, roher oder gekochter Schinken, 50 g (5 deka) Butter, 12 zerquirlte Eier. In einer großen Omelettepfanne brät man den Schinken in Butter rasch an, füllt die Eier hinein und bäckt eine Omelette davon (siehe Fig. 114, 115 und 116).

Schinkenpastete. 5 Personen. Zutaten: 1/4 Liter saure Sahne, 6 Eßlöffel Mehl, 60 g (6 deka) Butter, 3 Eidotter, 5 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, der Schnee von 3 Eiweiß, 200 g (20 deka) gekochter, feingeschnittener Schinken, etwas Butterteig. Backzeit: 1 Stunde. Man kocht die Sahne mit dem Mehl, Butter und einer Prise Salz unter beständigem Umrühren zu einer dicken Masse und läßt sie dann auskühlen, worauf man sie mit den Eidottern, dem Käse, dem Schnee und dem Schinken vermischt. Eine Form streicht man mit Butter aus, füllt die Mischung, die sehr dick sein muß, hinein und bäckt sie im heißen Ofen. Sie wird gestürzt zu Tisch gegeben.

Schinkenreis. 5 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Reis, 100 g (10 deka) Butter, 500 g (1/2 Kilo) gekochter Schinken. Backzeit: 3/4 Stunden. Den in heller Fleischbrühe mit Salz und etwas Muskat weich- aber körniggedünsteten Reis läßt man auskühlen, rührt die Butter hinein, legt eine Lage davon in eine gut gebutterte Form, darauf Schinkenscheiben, wieder Reis usw., bis alles verbraucht ist, und kocht dann die Speise im Wasserbad. Sie wird gestürzt und noch mit feingehacktem Schinken bestreut. Bemerkung: Man kann auch geriebenen Parmesankäse unter den Reis mischen.

Schinkenschnitten. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Butter, 8 Eidotter, 560 g (56 deka) gekochter, feingewiegter Schinken, 1/4 Liter saure Sahne, 70 g (7 deka) geriebener Parmesankäse, den Schnee von 8 Eiweiß, 50 g (5 deka) feine Semmelbröfel. Backzeit: 15 Minuten. Aus der schaumiggerührten Butter, den Eidottern, dem Schinken, der sauren Sahne und dem Parmesankäse rührt man einen dünnen Teig, unter den man den festen Schnee zieht und schließlich die Semmelbröfel leicht daruntermengt. Diesen Teig streicht man fingerdick auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt ihn im Ofen. Man schneidet dann schöne, gleichmäßige Scheiben daraus und serviert sie zierlich angerichtet mit Spinat.

Schinkenspeise mit Fritatten. 5 Personen. Zutaten: 6 dünne Eierkuchen, Butterteig, 500 g (1/2 Kilo) gekochter Schinken, 1/4 Liter saure Sahne, 2 Eidotter, der Schnee von 2 Eiweiß. Backzeit: 3/4 Stunden. Man legt eine Tortenform mit dem Butter- oder Mürbeteig aus; dann schneidet man den gekochten Schinken sehr fein, mischt die übrigen Zutaten dazu und gibt eine dünne Schicht von dieser Füllung auf den Butterteig, legt einen der inzwischen gebackenen Eierkuchen darüber und wieder Schinken usw., bis alles verbraucht ist. Obenauf kommt ein Eierkuchen. Dann bäckt man die Speise im Ofen, entfernt nach dem Backen den Tortenring und gibt die Speise gleich zu Tisch.

Schinkenwürfle. 5 Personen. Zutaten: 140 g (14 deka) Butter, 6 Eidotter, 200 g (20 deka) gekochter, feingeschnittener Schinken, 7/10 Liter saure Sahne, 10 kleine, dünne Eierkuchen, sogenannte Fritatten. Backzeit: 20 bis 30 Minuten. Man bäckt die Eierkuchen und rührt die Butter mit 3 Eidottern, Schinken und der Hälfte der sauren Sahne gut ab, füllt damit die Eierkuchen, rollt sie zusammen, legt sie in eine mit Butter bestrichene Kasserolle und gießt den Rest der sauren Sahne, mit 3 Eidottern zerquirlt, darüber, bäckt sie in der Bratröhre, richtet sie auf einer Platte an und gibt sie gleich zu Tisch.

Schlachtbraten, siehe Filet.

Schmorbraten. 10 Personen. Zutaten: 3 Kilo Ochsenschwanzstück, 150 g (15 deka) Butter, 125 g (1/8 Kilo) Schinkenabfälle, 3 Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, Gewürz, 3 frische Tomaten, 1 Zitrone, 1/2 Flasche Rotwein, 250 g (1/4 Kilo) fetter Speck, 250 g (1/4 Kilo) magerer Speck, 1 saure Gurke, 2 Mohrrüben. Dämpfzeit: 3 1/2 Stunden. Das gut abgelagerte Ochsenfleisch wird gespickt (siehe Spicken, Seite 49) und in einem Schmortopf in Butter von allen Seiten schön braun angebraten; dann fügt man die Schinkenabfälle, kleingeschnittenes Wurzelwerk, Zwiebeln und halbierte Tomaten, 3 Lorbeerblätter, 10 Gewürzkörner hinzu und läßt alles gehörig anbräunen, füllt mit dem Wein und Wasser, in dem einige Bouillonwürfel aufgelöst wurden, auf und läßt das Fleisch gut zugedeckt weichdämpfen, wobei man es öfters umwendet und begießt. Wenn es genügend weich ist, nimmt man es aus der Brühe, verdickt diese mit etwas in Butter geschwitztem Mehl, entfettet sie, schlägt sie durch und gibt als Einlage das kleingeschnittene Wurzelwerk, die würfeliggeschnittene Salzgurke sowie die Tomaten und den ebenfalls würfeliggeschnittenen, angebratenen mageren Speck dazu. Der Braten wird zerlegt und mit reichlich Sauce übergossen zu Tisch gegeben. Beilagen: Schmorkartoffeln, Kartoffelpüree, Makkaroni, Kartoffelklößchen, Krocketten, Nudeln, rote Rüben, Senfgurken.

Schneehuhn. Die Bereitung ist dieselbe wie beim Rebhuhn (siehe dort) und ebenso vielseitig; nur werden die Schneehühner stets geköpft, auch wird ihnen die Haut abgezogen. Siehe Fig. 87 und 88.

Schnepfen. 5 Personen. Zutaten: 5 Schnepfen, 250 g (1/4 Kilo) fetter Speck, 150 g (15 deka) Butter, 1/4 Liter saure Sahne. Bratzeit: 25 bis 30 Minuten. Erst wenn die Schnepfen gut abgehangen sind, werden sie gerupft, flambiert und ausgenommen. Man sticht ihnen die Augen aus, dreht die Flügel einwärts und steckt den langen Schnabel hindurch, salzt sie und überbindet die Brust mit Speckscheiben, worauf man sie in Butter brät. Wenn sie gar sind, nimmt man sie heraus und verkocht den Fond mit der sauren Sahne. Sie werden auf einer Platte angerichtet, mit Schnepfenschnitten garniert und die Sauce dazugereicht.

Schnepfendreck, siehe Fasanhaschee.

Schnepfenschnitten. Zutaten: Gedärme und Eingeweide der Schnepfen, etwas Butter, 2 feingehackte Schalotten, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 1 Löffel Semmelbröfel, 2 zerstoßene Wacholderbeeren, 1 Löffel saure Sahne. Man schneidet die Eingeweide — den Magen ausgenommen — recht fein; die Schalotten, Petersilie und Semmelbröfel läßt man in etwas Butter oder Schmalz anlaufen, und nachdem man die Eingeweide, Pfeffer, Salz, Wacholderbeeren dazugegeben hat, läßt man alles zusammen etwas rösten, worauf man es mit der Sahne geschmeidig macht und gut verkochen läßt. Man streicht die Masse auf in Butter geröstete Semmelschnitten und garniert die Schnepfen damit.

Schnepfenschnitten, falsche. Zutaten: 1 Kalbsmilz, 4 Hühnerlebern, 50 g (5 deka) Butter, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 3 Löffel saure Sahne, 1 englisches Kastenbrot. Die zerhackte Milz und Leber schlägt man durch und läßt sie in heißer Butter mit der Petersilie rösten, worauf man sie mit Pastetengewürz würzt und die saure Sahne dazugibt. Wenn alles gut verkocht ist, streicht man das Salmi auf gerösteten Toast oder auf Semmelschnitten, die man mit dem Braten-

saft der gebratenen Hühner begießt und die zerlegten Hühner damit garniert.

Schnitzel, siehe Seite 322, 329, 333, 339.

Schöpfen, siehe Hammel.

Schwäbisches Fleisch. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) saftiges Rindfleisch, 1/2 Liter saure Sahne, 2 Zwiebeln, 60 g (6 deka) fetter Speck, 50 g (5 deka) Schweineschmalz, Mehl, 40 g (4 deka) Spickspeck. Bratzeit: 5 Minuten. Dünstzeit: 25 bis 30 Minuten. Die feingewiegten Zwiebeln läßt man in dem ausgebratenen fetten Speck anrösten, füllt mit der Sahne auf und läßt sie einmal aufkochen. Inzwischen hat man das Fleisch zu schönen Scheiben geschnitten, geklopft, leicht gesalzen, gespickt, in Mehl gewälzt und im heißen Schweineschmalz leicht angebraten. Dann gibt man sie in die Sahnesauce, dünstet sie darin weich, richtet sie auf einer erwärmten Schüssel an und gibt die durchgegossene Sauce darüber. Beilagen: Wasserspatzen, Semmelklöße.

Schwarzwildbret (Wildschwein) in Sauce. 10 Personen. Zutaten: 2 bis 3 Kilo Fleisch, 125 g (1/8 Kilo) Speck 50 g (5 deka) Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblätter, Salz, Pfefferkörner, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Essig, Brotbrosamen, Mehl. Man schneidet kleine Stücke (von der Brust oder den Seitenteilen sind sie am besten) und setzt sie mit 2 Teilen Wasser und 1 Teil Essig (ist das Wildbret gebeizt, so nimmt man etwas weniger Essig) nebst den Gewürzzutaten zu, läßt das Wildbret halb weich sieden, vermengt dann 1 Handvoll Brotbrosamen mit 1 Kochlöffel Mehl, röstet es in der Butter braun und dämpft 1 feingeschnittene Zwiebel und den würflig geschnittenen Speck mit dem gerösteten Brot. Hat das Fleisch viel Fett, so wird es abgeschöpft, dann das geröstete Brot darangetan und das Wildbret noch so lange gedämpft, bis es schön weich ist. Wenn es gar ist, zieht man die Sauce durch und gibt sie mit dem Fleisch gleich zu Tisch.

Schwarzwild(Wildschwein)ragout. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Bauchfleisch, Salz, Pfeffer- und Neugewürzkörner und eine gestoßene Nelke, 1 Lorbeerblatt, 1 ganze, in Scheiben geschnittene Zwiebel, Wacholderbeeren, 1 Glas Rotwein oder Zitronensaft, fette Einbrenne von 60 g (6 deka) Mehl, 3 Eßlöffel voll Hagebuttenmark. Kochzeit: 1 1/2 bis 2 Stunden. Das Fleisch wird gesäubert, von der Schwarte befreit und mit so viel kaltem Wasser zugesetzt, daß es bedeckt ist; dann werden die Gewürze dazugetan und das Fleisch beinahe gargekocht. Nun brennt man es ein, gibt das Hagebuttenmark dazu, schärft mit Zitronensaft und läßt es garkochen. Die Wildstücke werden in einer tiefen Schüssel angerichtet, mit etwas durchgeschlagener Sauce übergossen, der Rand mit Nocken und Spätzle oder Nudeln und Nocken kranzartig verziert; die übrige durchgeseihte Sauce wird nebenher gereicht.

Schweinebraten. Siehe Tafel 7 mit Beschreibung. Die dort angegebene Bratweise kann für alle Schweinebraten angewendet werden; nur gibt man bei den Stücken, die nicht mit Schwarte gebraten werden, weniger Wasser in die Bratpfanne. Sehr gut ist es auch, den Schweinebraten mit reichlich Suppengrün zuzusetzen oder ihn zur Abwechselung mit leichtem Bier zu übergießen.

Schweinebraten, gebeizt (Sauerbraten). 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Schweinefleisch vom Bug, Schlegel oder Halsstück, 60 g (6 deka) Butter oder Fett, ungefähr 1/2 Liter Essig, 6 Wacholderbeeren, 1 Zitrone, 2 Eßlöffel Zucker, einige Eßlöffel Sahne, 2 Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz. Das Fleisch wird in den Essig gelegt und Wacholderbeeren, Zitronenscheiben und Lorbeerblätter dazugetan. Nach 4 bis 6 Tagen wird es aus der Beize genommen, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem Teil des Essigs und mit der Butter in die Bratpfanne getan und unter fleißigem Begießen gelb gebraten. Um der Sauce eine recht schöne Farbe zu geben, brennt man 2 Eßlöffel Zucker, löscht diesen mit der Sahne ab, verquirlt 1/2 Kaffeelöffel Kartoffelmehl mit der Flüssigkeit und macht die Sahne damit sämig. Der Braten wird auf der Platte mit der Sauce überzogen,

daß er wie glasiert aussieht. Er wird zu Klößen, Nudelteigspeisen oder auch nur zu Kartoffelsalat gegeben. Bemerkung: Beim Braten kann man noch nach Belieben Wurzelwerk mitdämpfen.

Schweinefleisch mit Sauerkraut. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Bauchfleisch, 1 Kilo Sauerkraut, 50 g (5 deka) Butter, 60 g (6 deka) Mehl, etwas gehackter Dill und Zitronensaft. Kochzeit: 2 Stunden. Das gewaschene Kraut setzt man mit etwas Wasser zum Feuer und kocht das Fleisch darin weich. Zuletzt würzt man mit Salz, Zitronensaft und Dill und gibt, wenn das Kraut nicht sauer genug sein sollte, etwas Weinstein dazu. Dann dickt man es mit der aus Butter und Mehl bereiteten Einbrenne ein.

Schweinsfüße, gebratene. 5 Personen. Zutaten: 4 Schweinsfüße, 80 g (8 deka) Butter, 2 Eier, geriebene Semmel. Die Füße werden einige Tage gepökelt, dann weichgekocht und von allen Knöchelchen befreit, dann in Ei und Semmelbröfel gewälzt und in Butter gebraten.

Schweinsgulyas, siehe Gulyas.

Schweinskeule mit Kruste. 10 Personen. Zutaten: 1 Schweinskeule, einige Brotrinden, 100 g (10 deka) geriebenes Schwarzbrot, 1 Zitrone, gestoßenes Gewürz, wie Pfeffer, Nelken, ein wenig Ingwer, Zimt, 1 Kaffeelöffel Zucker. Bratzeit: 2 1/4 Stunden. Von der Keule wird die Schwarte und die Hälfte der Fettschicht abgeschält, stark gesalzen, mit Wasser zugesetzt und mit den Brotrinden 2 1/2 Stunden gebraten. Wenn das Fleisch weich ist, bestreicht man es dick mit einer Mischung aus Zitronensaft, Gewürz, Zucker, geriebenem Brot, drückt den Brei fest an, gießt vorsichtig etwas Sauce darüber und brät die Keule noch 1/4 Stunde, ohne sie zu begießen. Sie wird in hübsche Scheiben zerschnitten und mit einer Kirsch-, Senf-, Rotwein- oder Hagebuttensauce zu Tisch gegeben.

Schweinskoteletten, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 5 Koteletten, Mehl, 80 g (8 deka) Backfett. Bratzeit: 15 Minuten. Die vorgerichteten Koteletten (siehe Kochschule Seite 104) klopft man mit einem Fleischhammer breit, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, taucht sie in Mehl und brät sie in einer flachen Pfanne in der heißen Butter auf beiden Seiten schön braun. Sie werden auf einer langen Platte mit dem eigenen Saft übergossen. Bemerkung: Eingebröselte Schweinskoteletten werden ebenso zurechtgemacht, d. h. in Ei und Semmelbröfel gewendet und in Backfett 8 bis 10 Minuten ausgebacken.

Schweinslende (auch Schweinehäschen, Lummel, Lümmel, Lümmeli, Zunge, Jungfernbraten genannt). 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Schweinslende, 60 g (6 deka) Butter, 1 Glas Weißwein, 1 halbes Lorbeerblatt, 5 Pfeffer- und 3 Gewürzkörner, 1 halbe Nelke, ein paar Zwiebelscheiben. Bratzeit: 3/4 Stunden. Die Lende wird in ihrem Fett gelassen, gesalzen, samt den Zutaten bis auf den Wein in der heißen Butter in einer nicht zu großen Pfanne auf flottem Feuer unter fleißigem Begießen gargemacht und zuletzt mit dem Wein noch durchgedünstet. Darauf wird sie mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheibchen zerlegt und auf der Platte wieder zusammengesetzt. Beilagen: Dünstkohl, feine Kohlarten, grüne Erbsen, Salate. Bemerkung: Die Sauce kann auch mit 1/4 Liter saurer Sahne gebunden werden.

Schweinslende, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Schweinslende, 60 g (6 deka) Butter, 40 g (4 deka) Spickspeck. Bratzeit: 25 bis 30 Minuten. Die Lende wird vom Fett befreit, fein gespickt und gesalzen in die heiße Butter gelegt, ringsum angebraten und dann gargebraten. Anrichtung und Beilagen wie bei Schweinslende, siehe oben.

Schweinsmagen, gebratener. 5 Personen. Zutaten: 1 Schweinsmagen, 60 g (6 deka) Butter, 1 Ei, geriebene Semmel. Der Schweinsmagen wird weichgekocht, in Stücke geschnitten, in Ei und Semmel gewälzt und in Butter gebraten. Man kann ihn frisch verwenden oder auch leicht einpökeln.

Schweinsnieren, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 5 Schweinsnieren, Pfeffer, Mehl, 80 g (8 deka) Butter. Bratzeit:

8 bis 10 Minuten. Die vorgerichteten Nieren (siehe Fig. 50) wässert man sehr gut aus, zieht die feine Haut ab, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, wälzt sie in Mehl, gibt sie in die heiße Butter und brät sie auf offenem Feuer. Sie werden auf einer erwärmten Schüssel angerichtet und mit dem eigenen Saft übergossen. Beilagen: Spinat, Grün-, Sauer- oder Rosenkohl.

Schweinspörkelt mit Reis. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Schweinefett, 750 g (3/4 Kilo) schieres Schweinefleisch, 1 Zwiebel, 1/2 Liter Fleischbrühe, 1 starke Messerspitze Paprika, 300 g (30 deka) Reis. Dünstzeit: 1 Stunde. In dem Schweinefett röstet man die feingehackte Zwiebel und läßt dann darin das gut geklopfte, zu großen Würfeln zerschnittene Fleisch mit der Brühe dünsten, während man Salz und Paprika zufügt, gibt nach 1/2 Stunde den gewaschenen Reis dazu und läßt auch diesen mitdünsten. Anrichtung: Man richtet das Gericht in einer tiefen Schüssel an, streut recht viel geriebenen Parmesankäse darauf und gibt es gleich zu Tisch.

Serbisches Reisfleisch, siehe Reisfleisch.

Spanferkel, gebraten, siehe Seite 95.

Speckgulyas, siehe Gulyas.

Spitz, warmer. 5 Personen. Zutaten: 3 bis 4 Kruspel- oder Federspitz, etwas Suppengrün. Kochzeit: 1 1/2 bis 2 Stunden. Dieses echte Wiener Gericht ist sehr delikat und nur möglich zu bereiten, wenn man das Schlachthaus in der Nähe hat. Der sogenannte Kruspel- oder Federspitz des Ochsen muß noch lebenswarm in die siedende Wurzelbrühe gelegt und darin wie gewöhnliches Rindfleisch gekocht werden. Bemerkung: Man ißt ihn nur mit Salz bestreut.

Sülze (Gallert). Zutaten: 750 (3/4 Kilo) Schweinefleisch vom Genick, Kopf oder Fleischabfall, 500 g (1/2 Kilo) Kalbfleisch, 3 gereinigte, aufgehackte Kalbsfüße, ein Stück Schweinsschwarte, Pfeffer- und Neugewürzkörner, 1 Lorbeerblatt, Schale von 1/2 Zitrone, Zwiebeln, Essig nach Geschmack. Kochzeit: 3 Stunden. Die Fleischsorten werden mit dem Gewürz, Zwiebeln und Zitronenschale nebst Salz weichgekocht, das Kalbfleisch zuerst herausgenommen, dann das Fleisch von den Füßen gelöst und alles zusammen nicht zu fein gewiegt. Die Brühe läßt man inzwischen auf das erwünschte Maß einkochen, seiht sie durch ein Tuch und gibt Essig nach Geschmack dazu. Nun verteilt man das Fleisch in Porzellanformen, gießt Brühe dazu und läßt sie an einem kühlen Ort erstarren. Die darauf befindliche Fettschicht wird erst beim Verbrauch abgenommen. Beim Gebrauch wird die Sülze am Formenrand gelöst und gestürzt. Beilagen: Bratkartoffeln, Essig und Öl, Senf-, Remouladensauce. Bemerkung: Die Herstellung der Sülzen ist sehr mannigfach. Anläßlich des Schweineschlachtens bereitet man sie aus Schweinefleisch, Schwarten und Schwartenbrühe mit gleichem Verfahren. Man kann aber auch Rindfleisch, gehacktes, gekochtes Pökelfleisch oder Rauchfleischreste und auch Bratenreste dazwischenwiegen, Suppengrün zerschnitten darin lassen und gelegentlich eine vielfache Mischsülze herstellen. Verfeinert werden alle Sülzen durch sehr guten Kräuteressig und weißen Wein. Die Brühe darf beim Einfüllen recht gewürzig schmecken.

Sülze oder Fleischgelee schnell zu bereiten. Zutaten: 2 Maggibouillonwürfel, 1/4 Liter kochendes Wasser, ein wenig Essig, 3 bis 4 Tropfen Maggi's Würze, 3 Blatt in kaltem Wasser aufgelöste Gelatine. Bereitungszeit: 5 Minuten. Die Würfel löst man in dem kochenden Wasser auf, fügt Essig, Maggi's Würze und dann die Gelatine dazu und läßt erstarren.

Sülzkoteletten, Sülzrücken und Keulenstücke. Man kauft zurechtgehackte, entfettete Koteletten oder ebensolche schiere Schweinefleischstücke aus der Keule. Zutaten: Essig, Öl, 1 Glas Weißwein, reichlich Suppengrün, Gewürz- und Pfefferkörner, Zwiebeln, Salz, Gelatine. Kochzeit: 1 1/2 bis 2 Stunden. Das Fleisch wird 1 Stunde gekocht, dann sorgfältig abgeschäumt, das Suppengrün hineingegeben, das man nur gerade zum Schneiden weich werden läßt, dann herausnimmt und auskühlen läßt. Ist das Fleisch gut, so nimmt

man es heraus, putzt es sauber ab und läßt es erkalten. Die Brühe wird kräftig abgeschmeckt; sie muß hell und klar sein. Man läßt sie sich setzen oder klärt sie nötigenfalls (siehe Kochschule, Seite 79). Dazu löst man vorher Gelatineblätter auf, je 12 Stück auf einen knappen Liter Flüssigkeit, um sie dann unter die klare Brühe zu mischen. Hat man keine Kotelettenformen, so gießt man jetzt etwas von der Brühe (die nach der Vermischung mit der Gelatine Stand genannt wird) ganz wenig hinein und läßt es etwas erstarren; dann verziert man diese Lage Aspik mit den mit dem Buntmesser geschnittenen oder mit Förmchen ausgestochenen Suppengrün recht hübsch, gibt vorsichtig nochmals eine dünne Lage erwärmten, aber nicht heißen Stand darauf und läßt ihn wieder erstarren; dann legt man das Sülzkotelett darauf, gießt die Form voll und stellt sie kalt. Bei den größeren Fleischstücken verfährt man in gleicher Weise. Läßt man sie ganz, so gibt man sie in eine möglichst passende, nicht zu große Form, daß nicht zuviel Gelee ringsum entsteht, was das Gericht minderwertig erscheinen lassen würde.

Suppenfleisch, siehe Rindfleisch.

Stubenküken (siehe Tafel 8). Es gilt als eine besondere Delikatesse und ist ein bis zu Taubengröße gebrachtes Hühnchen, das in beständiger Wärme im geschlossenen Raum aufgezogen, mit Kräutern, Eiern und Fischfleisch gemästet worden ist. Gebraten wird es wie ein gewöhnliches Brathuhn (siehe unter Huhn, gebraten).

Tauben, eingemachte. 5 Personen. Zutaten: 4 Tauben, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, Suppengrün, 1/10 Liter Essig, 1 Eßlöffel feingewiegte Kräuter, wie Kerbel, Estragon, Petersilie, 1 Glas Weißwein, 1 kleine Zwiebel, 3/10 Liter Bouillon. Dämpfzeit: 1 Stunde. Die zugerichteten Tauben werden halbiert und in der Butter in einer Pfanne schön braun angebraten, dann in eine Kasserolle gelegt, in der man sie dämpfen kann. In der Butter röstet man nun die feingehackte Zwiebel und das Mehl hellbraun, füllt mit Essig und Wein auf und gibt dies mit etwa 20 g (2 deka) Zucker über die Tauben, füllt noch die Brühe auf, gibt die Kräuter und nach Geschmack Salz und Gewürz dazu und dämpft die Tauben gut zugedeckt weich. Beigaben: Nocken, Spätzle, Kartoffelplätzchen. Bemerkung: Statt der Kräuter kann man auch etwa 500 g (1/2 Kilo) kleinzerschnittenes Backobst mitdünsten lassen und mit anrichten. Siehe auch Seite 119 bis 122.

Tauben, gebackene. 5 Personen. Zutaten: 4 Tauben, 125 g (1/8 Kilo) Mehl, 1 Ei, 50 g (5 deka) Semmelbröfel, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 1 Zitrone. Backzeit: 10 Minuten. Die bratfertigen Tauben werden in vier Teile geteilt, in Mehl, Ei und Bröfel gewendet, wie Wiener Backhühner in heißem Backfett ausgebacken und mit Petersilie garniert zu Tisch gegeben. Beilagen: Salate, Schoten, Blumenkohl.

Tauben, gefüllte, gebratene. 5 Personen. Zutaten: 3 bis 4 Tauben, 100 bis 125 g (10 bis 12 1/2 deka) Butter, Mischung mit 30 g (3 deka) mit Milch ausgelassenem Rinderfett. Fülle. Bratzeit: 3/4 Stunden. Die bratfertigen Tauben (siehe Seite 116 und Tafel 8) werden gefüllt und in heißer Butter ringsum angebraten, dann seitlich in die Pfanne gelegt, fleißig begossen und unter Wenden goldbraun gebraten. Sie werden halbiert, auf einer länglichen Schüssel hintereinander geordnet und mit Petersilienbüschcheln garniert. Im Anschluß seien noch zwei gute Taubenfüllen genannt. 1. Zutaten: 2 kleine Weißbrötchen, 1/10 Liter Sahne oder Milch, 1 Ei, 8 abgezogene grobgehackte süße Mandeln, 1 bittere Mandel, 1 Messerspitze sehr fein gehackte Zitronenschale, 1 Prischen Muskat, 1 walnußgroßes Stück Butter, 1 Prise Zucker, Salz. Die Butter wird abgerührt, das Ei und die in der Sahne eingeweichte, fein verquirlte Semmel dazugegeben und gut verrührt, danach die anderen Zutaten damit abgerührt und auf Zucker und Salz abgeschmeckt. Bemerkung: Man kann diese Fülle auch noch mit einem halben Eßlöffel Korinthen vermischen. 2. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Leber, 2 Brötchen, 1/8 Liter saurer Rahm (Sahne), Pfeffer,

Salz, 1 Teelöffel Petersilie. Die Leber wird feingeschabt und mit den in der Sahne eingeweichten Brötchen und den übrigen Zutaten gut vermischt, auf Salz abgeschmeckt und mit etwas Muskat gewürzt. Bemerkung: Statt Leber kann man auch gemischt durch die Fleischhackmaschine getriebenes Kalb- und Schweinefleisch nehmen, oder auch diesem noch etwas geschabte Leber beifügen.

Taubenfrikassee mit Spargel. 5 Personen. Zutaten: 5 Tauben, 80 g (8 deka) Butter, 80 g (8 deka) würfelig geschnittener roher Schinken, 1¼ Kilo Spargel, 1 Schalotte, ½ Glas Weißwein, ½ Liter Brühe, 2 Eidotter. Dämpfzeit: 1½ Stunden. Die sauber zurechtgemachten Tauben werden in vier Teile geteilt, in der Butter angeschwitzt, mit dem Schinken, der gehackten Schalotte und den untersten harten Enden des Spargels, den man inzwischen geschält hat, in einer Kasserolle einige Minuten gedünstet, dann die Brühe und der Wein zugegossen, gesalzen, zugedeckt und weichgedünstet. Der Spargel wird inzwischen in Salzwasser ebenfalls weichgekocht. Dann nimmt man die Tauben aus der Brühe, hält sie über heißem Dampf warm, verdickt die Brühe mit Mehlschwitze, würzt mit Muskat, zieht sie mit Eidottern ab, schlägt sie durch ein Sieb und schmeckt noch nach Belieben mit Zitronensaft ab. Man gibt die fertigen Tauben in die Mitte einer großen runden tiefen Schüssel, ringsherum den Spargel und gießt die Taubensauce darüber.

Tauben, siehe auch Wildtauben.

Teebrötchen, siehe Seite 168.

Truthahn, siehe Poularde und Seite 114 und folgende.

Vorgericht, schwedisches, siehe Seite 173.

Warmer Spitz, siehe Spitz.

Welschhahn, siehe Puter.

Wiener Schnitzel. 5 Personen. Zutaten: 750 g (¾ Kilo) ausgelöste Kalbsschnitzel. 65 g (6½ deka) Rindertalg, 65 g (6½ deka) Butter. Bratzeit: 15 Minuten. Das Fleisch schneidet man in schöne fingerdicke Scheiben, klopft diese etwas, salzt sie und wendet sie gleichmäßig mit Ei und Semmel, brät sie in einer Pfanne zuerst in heißem Fett und dann in Butter. Sie werden auf einer Platte angerichtet und jedes Schnitzel mit Gurkenscheiben, einer Zitronenschnitte, einer halben, entgräteten Sardelle, und einigen Kapern garniert. Beilagen: Junge Mischgemüse, Salat, Kompott, junge, zarte Gemüse.

Wildbeize, siehe Seite 98.

Wildente, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 2 Enten, 125 g (⅛ Kilo) Butter, Preiselbeersaft. Nötigenfalls Spickspeck und Wildbeize. Bratzeit: 1 bis 2 Stunden. Junge Enten läßt man abhängen (ihre Bauchhaut ist noch weiß und fest) und macht sie bratfertig (siehe Kochschule Seite 114 und Tafel 10). Ehe man sie in die Pfanne gibt, werden sie mit Salz und Pfeffer eingerieben und innen mit Preiselbeersaft oder Johannisbeergelee ausgestrichen. Man kann die Enten auch spicken oder mit Speckplatten belegen (Tafel 10). Ältere Wildenten müssen aber in jedem Falle reichlich gespickt werden. Man legt sie in heiße Butter und brät sie unter fleißigem Begießen gar. Anrichtung: siehe Kochschule Seite 119). Bemerkung: Man kann die Sauce auch zuletzt mit saurer Sahne, die mit einem Kaffeelöffel Kartoffelmehl verquirlt wurde, garmachen.

Wildentenragout, braunes (siehe Tafel 10). 5 Personen. 2 Wildenten, 450 g (45 deka) Pfefferkuchen, ¼ Liter weißer Kochwein, Gewürz, 80 g (8 deka) Speckscheiben, 1 Zwiebel, Suppengrün, 80 g (8 deka) fette, braune Mehlschwitze, 50 g (5 deka) große Rosinen (Sultaninen), 30 g (3 deka) länglich geschnittene Mandeln. Kochzeit: 1½ Stunden. Die zugerichteten Enten werden mit Salzwasser, Suppengrün, Gewürz, Zwiebel und den Speckscheiben weichgekocht. Inzwischen hat man Mehlschwitze bereitet und den Pfefferkuchen in Wein eingeweicht. Man nimmt die Enten und die Speckscheiben aus dem Sud, gießt sie mit heißem Wasser ab, um sie von anhaftendem Schaum und Wurzelwerk zu reinigen, seiht die kurzgekochte Brühe in eine andere Kasserolle und zerhackt die Enten in hübsche Stücke. Dann kocht man den zerquirlten Pfefferkuchen in der Brühe klar, dickt noch

mit der Mehlschwitze nach Bedarf, gibt die Rosinen dazu und färbt die Sauce, die noch gut verkochen muß, mit Zuckercouleur glatt und dunkel. In der fertigen Sauce läßt man die Entenstücke noch einmal durchziehen. Anrichtung: Wie auf Tafel 10. Die Speckscheiben werden in kochendem Wasser heißgemacht, mit dem Ragout angerichtet, das Ganze mit den geschnittenen Mandeln überstreut und mit Spätzle oder Makkaroni hübsch garniert.

Wildkaninchen, gebraten. Es wird gebeizt und genau wie Hasenbraten bereitet, siehe Seite 108.

Wildkaninchenragout, siehe Kochwild, Seite 100.

Wildschwein, siehe Schwarzwild.

Wildtauben, eingemacht, siehe Wildentenragout.

Wildtauben, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 5 junge Wildtauben, 100 g (10 deka) Speckscheiben, 10 Weinblätter. Bratzeit: 1 bis 1½ Stunden. Die Tauben müssen 3 Tage abgehängt sein. Sie werden gerupft und gesengt, wobei die Füße daran bleiben können, die man so lange sengt, bis man die Haut abziehen kann, daß die hellroten Füßchen zum Vorschein kommen, deren Krallen gestutzt werden. Darauf macht man die Tauben wie Rebhühner bratfertig, umwindet sie mit Speckplatten und Weinblättern, legt sie in viel heiße Butter und brät sie unter Begießen gar. Beim Anrichten werden sie wie zahme Tauben halbiert und hübsch auf eine Platte gelegt. Beilagen: Sauer- oder Rotkohl, Linsen.

Ziegenlamm (Geiß, Zicklein, Kitzlein), siehe Seite 95.

Zunge, farciert. Festgericht für 10 Personen. Zutaten: 1 frische oder gepökelte Ochsenzunge, 140 g (14 deka) Speck, 140 g (14 deka) Kalbsleber, 140 g (14 deka) Schweinefleisch, 140 g (14 deka) Kalbfleisch, 4 Zwiebeln, 60 g (6 deka) Butter. Kochzeit: 3 Stunden. Die Zunge wird weichgekocht. Nun bereitet man eine Farce, indem man Speck, Leber, Schweine- und Kalbfleisch in feine Stücke schneidet, mit den gehackten Zwiebeln in der Butter sehr weich dünstet und mit Salz und Pfeffer abschmeckt. Ist die Masse weich und braun, treibt man sie durch die Fleischmaschine, streicht sie fingerdick auf ein Blech und stellt sie kalt. Nun schneidet man die Zunge in dicke Scheiben und gibt zwischen jedes Stück ein gleich dickes Stück von der Masse, worauf das Ganze gut warmgestellt wird. Anrichtung: Man schiebt die Stücke auf der Schüssel so zusammen, daß die Zunge ihre ursprüngliche Form erhält und bestreicht sie mit dicker Sauce. Beilagen: Pikante Saucen, junge Gemüse, Salate. Resteverwertung: Kalt mit Meerrettich.

Zunge, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 1 nicht zu große Rinderzunge, Wurzelwerk, 10 Sardellen, ½ Liter saure Sahne, 100 g (10 deka) Butter. Kochzeit: 2½ Stunden. Bratzeit: 20 Minuten. Nachdem man die Rindszunge sauber gewaschen hat, wird sie mit Wasser, dem man Wurzelwerk, Salz und Zwiebel beifügt, sehr weichgekocht. Danach zieht man die Haut ab, spickt sie reichlich mit länglich geschnittenen Sardellenstückchen und brät sie in einer Pfanne bei guter Hitze in der Bratröhre unter fleißigem Begießen mit Butter, saurer Sahne und dem Fond. Wenn die Zunge herausgenommen ist, gießt man die Sauce durch und macht sie sämig. Die Zunge wird tranchiert und mit der Sauce bestrichen zu Tisch gegeben. Beilagen: Kartoffeln, Linsen oder Erbsenpüree, Gemüse.

Zunge, gepökelte. Zutaten: 1 Pökelzunge von 1½ Kilo, 500 g (½ Kilo) Salz, 1 Prise Zucker, 1 Teelöffel Salpeter, 1 Zwiebel. Pökelzeit: 8 Tage. Kochzeit: 3 bis 3½ Stunden. Die feingehackte Zwiebel wird in Butter hellgelb geröstet und dann mit dem Salz und Salpeter vermischt; mit dieser Mischung wird die Zunge, die man vorher gut geklopft hat, eingerieben, in einen Steintopf gelegt, Salz darübergestreut, ein Deckel daraufgelegt und beschwert. Nach 8 Tagen nimmt man sie heraus, bringt sie in heißem Wasser zum Feuer und läßt sie garkochen. Anrichtung: Man schneidet sie in Scheiben, legt diese zierlich auf eine Platte und garniert sie mit grünen Salat-

blättchen und reichlich mit geriebenem Meerrettich.

Zunge, gepökelte, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 1 große Pökelzunge. Kochzeit: 4 bis 5 Stunden. Wenn die Zunge in reichlich Wasser weichgekocht worden ist, zieht man die Haut ab und schneidet sie in schöne Scheiben. Man richtet die Scheiben auf einer Unterlage von Kartoffel- oder Erbsenpüree an und verziert das Ganze mit geschabtem Meerrettich und grüner Petersilie. Beilagen: Fines herbes, Tomaten, Champignons, Burgunder- oder Madeirasauce, junge Gemüse aller Art.

Zunge, polnische. 5 Personen. Zutaten: 1 Rindszunge, 1 großes Glas Rot- oder Weißwein, in dem 50 g (5 deka) Fischpfefferkuchen eingeweicht werden, 50 g (5 deka) große Rosinen, 25 große süße Mandeln, ein Stückchen Zitronenschale, der Saft 1 Zitrone, 1 Eßlöffel Johannisbeergelee oder Preiselbeerensaft, 60 g (6 deka) fette dunkle Einbrenne, Zuckercouleur. Kochzeit: 2½ bis 3 Stunden. Die Rindszunge wird mit Suppengrün weichgekocht, abgehäutet und in ½ cm starke Scheiben geschnitten. Hinten im Schlund (siehe Tafelerläuterung 3) sitzt ein dreieckiges Stück Fleisch; dies ist das feinste Stück der Zunge, es wird ganz gelassen; die Spitze pflegt am härtesten zu sein und wird am besten noch etwas nachgekocht. Von der Brühe schöpft man das fetteste, etwa 1 Liter, zur Sauce ab, zerkocht darin den Pfefferkuchen und brennt die Sauce ein, schärft sie und färbt sie mit Zuckercouleur. Dann wird sie in eine andere Kasserolle durchgeschlagen, die Rosinen und die Zungenscheiben hineingegeben und darin noch einmal gut durchgedünstet. Die Zunge wird in einer tiefen Schüssel angerichtet und mit Butterteigschnitten oder Nocken, Spätzle, Salzkartoffeln verziert zu Tisch gegeben.



Fleischfüllen zu Pasteten, Geflügel, Spanferkel, Schnecken.

Fülle von Semmel zu Geflügel. Zutaten: 40 g (4 deka) Butter, 2 Eier, 2 große Semmeln oder Mundbrote, etwas Petersilie. Die abgerindeten Semmeln schneidet man kleinwürfelig, weicht sie in etwas Milch ein, drückt sie gut aus und verrührt sie mit den bereits schaumiggerührten Eiern und der Butter sehr fein; dann fügt man die Petersilie oder etwas Schnittlauch hinzu.

Fülle von Schinken zu Kalbsbrust. Zutaten: 2 bis 3 Mundsemmeln, etwas Brühe, Rindermark, Schalotten, Petersilie, feingewiegter Schinken, 2 Eidotter. Die Mundbrote werden in die Brühe eingeweicht, mit dem Mark verrührt, das mit der Petersilie und den gehackten Schalotten gedämpft wurde; zuletzt wird der Schinken sowie die Dotter daruntergemischt. Bemerkung: Man kann diese Fülle statt mit Semmel auch mit halbgequelltem Reis mischen.

Fülle zu Pasteten. Zutaten: 1 Kilo mageres Schweinefleisch, 140 g (14 deka) Kalbsleber, 1 geriebene Zwiebel, Thymian, Salz, 140 g (14 deka) Speckwürfel, 2 Eier. Das Fleisch und die Leber werden feingehackt (oder durch die Fleischmaschine getrieben) und mit den übrigen Zutaten vermengt.

Fülle zu Pasteten, andere Art. Zutaten: 250 g (¼ Kilo) Wildfleisch, 125 g (⅛ Kilo) Schweinefleisch, 65 g (6½ deka) fetter Speck, 3 bis 4 Schalotten, etwas gehackter Estragon, 1 Löffel Kapern, 1 in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, 1 bis 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1 bis 2 Eidotter. Das Fleisch wird von Haut und Sehnen befreit und mit Schalotten, Kapern, etwas Zitronenschale und Speck feingehackt, die Semmel, Eidotter und Schnee daruntergemischt und alles gut untereinandergerührt.

Fülle zu Pasteten von weißem Fleisch (Kaninchen-, Kalb- und Geflügelfleisch), einfache. Das Fleisch wird mit Speck feingehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben, mit gedünsteter Zwiebel vermischt, und noch nach Belieben hinzugemischt: Pastetengewürz, eingeweichte Semmel, halb gequollener Reis, Maggi's Würze und Tomatenpüree, oder statt diesem Sardellen, geriebener Käse, Zitronenschale.

Fülle zu Pastetchen von Kalbsgehirn. Zutaten: 1 gut gewässertes Kalbshirn, 70 g (7 deka) zerlassene Butter, etwas geriebene Zwiebel, Pfeffer, Salz. Das Hirn wird gehäutet, gehackt, in der Butter 1/4 Stunde gedünstet und eingefüllt.

Fülle zu Pasteten von Kalbsgekröse (Gelinge). Zutaten: 1 Gelinge, 1 geriebene Zwiebel, Salz, Maggi's Würze, Pfeffer. Das Gelinge wird gekocht, feingehackt und mit den Zutaten vermengt.

Fülle zu Pasteten, Geflügel usw. von Kaninchenfleisch. Zutaten: Kaninchenfleisch, Gänseleber, Speck, Pastetengewürz, 3 Zwiebeln, Trüffeln. Die Gänseleber wird gehäutet, in 3 bis 4 schöne Stücke geteilt, diese mit Trüffeln gespickt und mit Pastetengewürz bestreut. Das Kaninchenfleisch wird mit Speck durch die Fleischmaschine getrieben, mit Zwiebeln und Gewürz vermischt und eingefüllt; die Gänseleberstücke werden dazwischen verteilt. Kommt die Fülle in Pastetenteig oder in eine Puddingform, so ist vorher alles mit Speck auszulegen.

Fülle zu Puter, Kapaun und Poularde. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Schweinefleisch, 500 g (1/2 Kilo) Kalbfleisch, 6 Sardellen, 1 geriebene Zitronenschale, weißer Pfeffer, Nelken, Piment (Neugewürz), Muskat (zusammengestoßen, wenn man nicht überhaupt vorzieht, Pastetengewürz zu nehmen); ferner kann man in Wein gedünstete Trüffeln ganz oder in Scheiben geschnitten hineingeben. Bemerkung: Für Kapaun nimmt man die Hälfte dieser Masse.

Fülle zu Schnecken. Zutaten: 210 g (21 deka) Sardellen, 250 g (1/4 Kilo) Butter, eine in Wasser eingeweichte Semmel, etwas Mayonnaise oder weiße Grundsauce, Zitronenschale, Knoblauch, 250 g (1/4 Kilo) geriebene Semmel, etwas gehackte Zwiebel. Man stößt die Sardellen mit der Butter und den in Wasser eingeweichten und gut ausgedrückten Semmeln, treibt sie durch ein Haarsieb und gibt die übrigen Zutaten dazu.

Füllen zu Spanferkel. 1. Apfelfülle: Zutaten: Äpfel, Rosinen, Mandeln. Die Zutaten werden vorgerichtet und vermischt eingefüllt. 2. Reisfülle: 100 g (10 deka) Butter, 500 g (1/2 Kilo) Reis. Der Reis wird in der Butter leicht gedünstet, mit etwas Wasser halb gequellt und dann in das Ferkel gefüllt. Man reicht dazu eine Tomatensauce. 3. Fülle von Rind-, Schweine- und Kalbfleisch. Das Fleisch — alles zu gleichen Teilen — und ein halber Teil Speck werden feingehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben, mit Pastetengewürz und etwas geriebenem Weißbrot gemischt und in den Ferkelbauch gefüllt.



Wurstmachen.

Blutwurst, siehe Fleischwurst.

Bratwürste. Zutaten: 2 Kilo Schweinefleisch, halb vom Bauch, halb von der Keule, 1 bis 2 Kaffeelöffel weißer Pfeffer, 4 Eßlöffel Kartoffelmehl, 1/4 Liter Wein oder Bier, etwas Zitronenschale, Salz nach Geschmack. Bratzeit: 10 Minuten. Das Fleisch wird gehackt, mit den übrigen Zutaten und 1/2 Liter lauem Wasser vermischt, das Ganze zu Schaum gerührt und nicht zu fest in dünne Därme gefüllt. Beigaben: Grünkohl, Spinat, Sauerkohl.

Bratwürste, andere Art. Zutaten: 1 Kilo ungesalzenes Fleisch, 2. Sorte, ein wenig Gewürz und Salz, etwas feingeriebene Semmel, 1/2 Tasse Wasser oder Weißwein, 1/2

Gehirn (Brägen), vorher gebrüht und abgehäutet. Das Fleisch wird grobgehackt oder gemahlen, ein wenig gesalzen und leicht gewürzt und dann mit dem Semmelmehl, Weißwein oder Wasser und dem gehackten Gehirn vermischt. Die Masse wird ganz lose in enge Schweinsdärme gestopft und an beiden Enden offen gelassen. Vor dem Braten übergießt man die Würste mit kochendem Wasser. Die Därme müssen aufs pünktlichste von allem Schleim befreit sein und ganz frisch verwendet werden.

Bratwürste, siehe auch 9. Kapitel, Abschnitt „Hausschlächterei".

Bratwürste, Frankfurter. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) gehacktes Schweinefleisch, 250 g (1/4 Kilo) gehackter roher Speck, Salpeter, Koriander, 1 Glas Rotwein. Speck und Fleisch werden mit 1 Löffel Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander und ein wenig Salpeter vermischt, dann noch mit 1 Glas Rotwein angefeuchtet und in dünne Schweins- oder Schöpsendärme gefüllt. Man brät die fingerdicken Würste entweder frisch oder leicht geräuchert. Bemerkung: Die geräucherten Würste kann man auch, ohne sie zu braten, in kochendes Wasser legen.

Fleisch- oder Blutwurst. Zutaten: 1 Liter in Essig glattgerührtes Schweineblut, 5 Kilo Kochfleisch, Salz, Pfeffer, Neugewürz, einige Nelken, feingehackte Zwiebel, feingestoßener Majoran. Die Zutaten werden gut miteinander vermischt, in Därme gefüllt und die Würste gekocht.

Gänseleberwurst. Zutaten: 2 schöne Gänselebern, 1 Kilo zartes mageres Schweinefleisch, 500 g (1/2 Kilo) Kalbfleisch, 2 Löffel Fines herbes, 500 g (1/2 Kilo) feiner Speck, Salz, Pfeffer, 5 deutsche Trüffeln, Thymian, Basilikum. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die Lebern schneidet man in nicht zu kleine Würfel, hackt und stößt sie mitsamt dem Speck im Mörser, vermischt alles mit den feingehackten Kräutern, den in Stückchen zerschnittenen Trüffeln, schmeckt mit den Gewürzen ab und füllt die Masse in saubere Schweinsdärme, die man in siedendem Salzwasser kocht. Danach trocknet man sie ab, hängt sie nach dem Erkalten an einen kühlen, luftigen Ort, und wenn man sie längere Zeit aufbewahren will, hängt man sie danach noch 3 bis 4 Tage in den Rauch.

Grützwurst. Zutaten: 6 bis 7 Kilo Kochfleisch, Lunge, alle Abfälle, wie Grieben, Schwarten, Salz, Pfeffer, Gewürz, Nelken, alles feingestoßen, Zwiebeln und Majoran, der Rest des Blutes von einem Schwein, 3 bis 4 Kilo Grütze, am besten halb Buchweizen-, halb Gerstengrütze. Kochzeit: 2 Stunden. Schwarten, Lunge und Grieben werden durch die Fleischmaschine getrieben. Die Grütze wird mit der kochenden Brühe, in der das Fleisch gekocht wurde, angebrüht, so daß ein dicker Brei entsteht, den man tüchtig rührt. Dann setzt man alles andere, auch das übriggebliebene, glattgerührte Blut des Schweines hinzu, schmeckt gut ab, füllt die Masse am besten in Blasen und kocht die Wurst. Bemerkung: Man kann statt der Grütze auch feinwürfelig geschnittene Mundsemmeln nehmen, die man vorher mit den Grieben und ausgelassenem Darmfett röstet. Die Masse wird dann nicht zu fest in die Därme gefüllt und nur 3/4 Stunden gekocht.

Hirnwurst. Zutaten: 2 Rindshirne, 2 Kalbshirne, 2 Mundbrötchen, 1/4 Zitrone, 2 Eier, 2 Dotter, 140 g (14 deka) Luftspeck. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die gut gewässerten Hirne werden sauber gewaschen, sauber geputzt; von den abgerindeten Semmeln schneidet man feine Scheiben und weicht sie in Milch ein, drückt sie aus und mischt sie mit Pfeffer, Salz, etwas Zitronenschale, den Dottern, eventuell auch 2 Eiern, und dem mit dem Speck fein durchgetriebenen oder gewiegten Hirn. Die gut vermengte Masse füllt man in dünne Därme, die man an beiden Enden abbindet, worauf man die Würste in Salzwasser kocht, erkalten läßt und brät.

Knackwurst. Zutaten: 1 1/2 Kilo Schweinefleisch, 500 g (1/2 Kilo) Luftspeck, Pfeffer, 1 Kaffeelöffel Salpeter, 1 Löffel Kümmel. Fleisch und Speck wird mäßig feingehackt, die Gewürze und Salz daruntergetan und die gut vermischte Masse in dünne Därme fest eingestopft, die in ungefähr 12 cm lange Würstchen abgebunden

und in den Rauch gehängt werden. Bemerkung: Man kann die Würstchen auch etwa 20 Minuten kochen und dann erst in den Rauch hängen.

Knoblauchwurst. Zutaten: 3½ Kilo mageres, 1½ Kilo fettes Fleisch wie zu Schlackwurst, 200 g (20 deka) Salz, 20 g (2 deka) gemahlener Pfeffer, etwas Kümmel, 4 Zehen feingeriebener Knoblauch, eine Handvoll geriebener, trockener Majoran. Sie wird wie die Schlackwurst behandelt, nur in runde Därme gefüllt.

Knoblauchwurst, andere Art. Zutaten: 1¼ Kilo mageres Schweinefleisch, 250 g (¼ Kilo) roher Speck, 1 Teelöffel voll gemahlener Pfeffer, Salz, 1 Knoblauchzehe. Die Knoblauchzehe wird schon am Tage vorher mit einer Obertasse Wasser übergossen und beiseite gestellt. Das Fleisch und der Speck werden dann feingehackt und mit Pfeffer und Salz vermischt, das Wasser von dem Knoblauch wird dazugeseiht, alles gut vermischt und nicht zu fest in dünne Därme gefüllt, die man nicht durchstechen darf. Die abgebundenen Würstchen hängt man 1 Tag in Rauch und kocht sie beim Gebrauch in Salzwasser auf. Falls man sie längere Zeit aufbewahren will, hängt man sie einige Tage in den Rauch und gibt auch etwas Salpeter unter das Fleisch. Bemerkung: Ältere, abgetrocknete Würstchen kann man einige Stunden vor dem Gebrauch in Braunbier aufkochen.

Leberwurst. Zutaten: 1 Leber, 5 bis 7 Kilo würfelig geschnittenes Kochfleisch, Salz, Pfeffer, Neugewürz, feingehackte Zwiebeln, getrockneter, feingeriebener Majoran. Die Leber wird roh feingewiegt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben, eventuell durch ein Sieb gestrichen, mit den übrigen Zutaten vermengt, gut abgeschmeckt, in Därme gefüllt und gekocht.

Leberwurst auf rheinische Art. Zutaten: 1½ Kilo Leber, 625 g (62½ deka) Speck, 1 Herz, 1 Lunge, 4 Nieren, 3 Semmel, Pfeffer, Nelken, 1 Zitrone, 2 Zwiebeln, 1 Teelöffel Majoran, 1 Teelöffel Thymian. Kochzeit: ½ Stunde. Herz, Nieren und Lunge werden in Salzwasser gekocht und gehackt. In der Brühe weicht man die abgerindeten Semmeln ein, hackt die rohe Leber, streicht sie durch ein Sieb, vermischt sie mit dem gekochten, würfelig geschnittenen Speck und allem übrigen, mischt noch etwas von der Fleischbrühe dazu, gibt die durch ein Sieb gestrichenen Semmeln hinein und füllt die Masse in dünne Därme, kocht die Würste, kühlt sie in kaltem Wasser ab und hebt sie an einem luftigen Orte auf.

Leberwurst auf schwäbische Art. Zutaten: 1 Schweinsleber, 500 g (½ Kilo) Speck, 3 Weißbrötchen, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Majoran, 1 Prise Nelken, 1 Prise Muskat, abgeriebene Schale von ½ Zitrone. Kochzeit: 10 Minuten. Man kocht die Leber einige Minuten in Wasser, bis sie aufhört zu bluten, schält und hackt sie fein. Der rohe, würfelig geschnittene Speck wird in Milch weichgekocht, die Brötchen in Fleischbrühe eingeweicht und wieder gut ausgedrückt, alles mit der Leber und dem Speck vermischt und in die Därme gefüllt; diese werden, nachdem man einigemale mit einer Gabel hineingestochen hat, in beliebiger Länge zu Würsten abgebunden, die man noch 10 Minuten in siedendes Wasser legt. Darauf läßt man sie erkalten und brät sie beim Gebrauch in Butter.

Leberwurst, siehe auch Seite 215.

Mettwurst, gute. Zutaten: 8 Kilo fettfreies Karbonadenfleisch, 2½ Kilo Fliesenfett, 20 g (2 deka) Salpeter, 20 g (2 deka) weißer Pfeffer, halb ganzer, halb gemahlener, 275 g (27½ deka) Salz. Fett und Fleisch werden mehrmals durch die Fleischhackmaschine getrieben, bis die Masse ganz fein ist. Hierauf wird sie mit den übrigen Zutaten vermischt und einige Stunden beiseite gestellt, nachdem man sie mit den Händen tüchtig vermengt hatte. Vor dem Einstopfen wird die Masse wieder gut vermengt und dann mit der Stopfmaschine in die Därme gestopft, wobei man während des Stopfens hie und da mit einer feinen Stopfnadel einsticht, damit die Luft entweichen kann und sich innen keine Hohlstellen bilden. Die Wurst muß ziemlich fest gestopft sein; die Mettwürste müssen gepreßt werden, wozu man mit Steinen oder Plättbolzen beschwerte Bretter darauf

legt. Als Därme eignen sich neben den Fliesen am besten die Fettdärme, und wenn sie nicht ausreichen, Rinderschloßdärme. Die Därme müssen in warmem Wasser liegen, damit sie geschmeidig sind, und werden vor dem Stopfen mit einem weichen Tuch abgetrocknet, damit nicht zuviel Feuchtigkeit darin bleibt. Sehr gut ist es, wenn die Würste bis zum nächsten Tage liegen bleiben, damit man am nächsten Tage die Masse nachdrücken und fehlende nachstopfen kann. Dies geschieht, indem man das eine Ende der Wurst in eine Schüssel mit warmem Wasser hält, damit die in dem Darm befindliche Masse wieder etwas geschmeidig wird. Dann drückt man die Wurstmasse — indem man von außen die Hand um den Darm legt — nach und füllt den leer gewordenen Raum des Darmes mit neuer Masse nach, die man sich zu diesem Zwecke zurückbehalten hat. Nun bindet man die Würste zu, hängt sie auf Stöcke und läßt sie 8 Tage in einem luftigen, lauwarmen Raum (nicht Keller) abtrocknen. Dann hängt man sie in milden Rauch und läßt sie, je nach Stärke, 14 Tage bis 3 Wochen räuchern. Die Wurst muß stets vor Frost gehütet werden.

Mettwurst, andere Art. Hierzu nimmt man alles übrige Schlackwurstfleisch, auch Vorderschinken, falls man solche nicht einpökelt, fettes und mageres Fleisch durcheinander, und verfährt sonst genau nach dem vorigen Rezept, nur mit dem Unterschied, daß der Pfeffer gestoßen verwendet wird. Man stopft die Wurst in Rinderschloßdärme und runde Rindsdärme und behandelt sie wie oben. Die Wurst in den runden Rindsdärmen braucht nur wenig Rauch, und man kann sie schon nach 8 Tagen verwenden.

Preßwurst. Zutaten: 1 Kilo gehacktes Schweinefleisch, 1 Schweineohr, 500 g (1/2 Kilo) geräucherte Zunge, 250 g (1/4 Kilo) Luftspeck, 1 Zwiebel, Gewürz, 1 Teelöffel Kümmel. Kochzeit: 2 Stunden. Ohr und Zunge werden weichgekocht, die Zunge in lange Streifen, das Fleisch und Ohr kleinwürfelig geschnitten; auch den Speck schneidet man würfelig, erhitzt ihn in einer Kasserolle und mischt alles andere dazu, salzt und pfeffert und füllt die gutgemischte Masse in den gereinigten Schweinsmagen, der aber nur zu 3/4 voll sein darf, bindet ihn an beiden Enden zu und kocht die Wurst in Wasser, dem man Essig, Lorbeerblätter und Zitronenschale zusetzen kann. Dann nimmt man sie heraus und preßt sie zwischen zwei beschwerten Brettern, die man etwas schräg legt, damit der Saft ablaufen kann.

Preßwurst, andere Art. Zutaten: 2 1/2 Kilo mageres Rindfleisch, 2 1/2 Kilo kleinwürfeliggeschnittener, fetter Speck, gestoßene Nelken und Zimt. Das in der Fleischmaschine gemahlene Fleisch wird mit dem Speck, Salz, Pfeffer und Gewürz gut vermischt und nicht zu fest in saubere Rindsdärme gefüllt, die Würste zwischen 2 beschwerten Brettern 12 Stunden gepreßt, mit Papier umbunden und 8 Tage in den Rauch gehängt.

Rinderwurst. Zutaten: 3 1/2 Kilo von den Sehnen befreites Rindfleisch, 1 Kilo Schweinerückenfett, 125 g (1/8 Kilo) Salz, 10 g (1 deka) gestoßener weißer Pfeffer, 10 g (1 deka) Salpeter, 10 g (1 deka) Kümmel. Das Fleisch wird mehrmals mit dem Rückenfett durch die Fleischmaschine getrieben und dann behandelt wie Mettwurst.

Rosinenwurst. Zutaten: 1 Kilo Kochfleisch, halb Bauchfleisch, halb Kragenfett, 1/2 Gehirn (gebrüht und abgezogen), 750 g (3/4 Kilo) große Rosinen, 4 Hände voll feingeriebene Semmel, 1/2 Liter Blut, Gewürz, Salz, Wurstkräuter, geschmorte Zwiebeln und Zwiebelfett, etwas Leberwurstmasse. Die Masse wird lose in enge Schweinsdärme gefüllt, gekocht und rund zusammengebunden und vorsichtig 1/4 Stunde gekocht. Sie platzt leicht, weil Semmel darin ist.

Rotwurst. Zutaten: Kochfleisch, halb fettes, halb mageres, 1/2 gekochte Lunge, 1/2 Herz, 1 Niere, Salz, Gewürz, Nelken, Majoran, Thymian, alles feingestoßen, Blut. Alles, außer dem Fleisch, das man in Würfel schneidet, wird mehrmals durch die Fleischmaschine getrieben und mit den Gewürzen vermischt. Man setzt soviel Salz zu, daß es versalzen schmeckt, und so viel Blut, daß immer etwas flüssiges Blut über der

Masse in der Schüssel steht, das natürlich beim Einstopfen mitverbraucht werden muß. Man benutzt zu dieser Wurst die größeren krausen Därme und Endelbutten (Blinddärme). Die letzteren kann man vorher noch mit Streifen von Zunge versehen, die man hineinsteckt. Gekocht wird die Wurst, je nach Größe 3/4 bis 1 Stunde, so lange, bis beim Hineinstechen mit einem spitzigen Holzstäbchen kein Blut, sondern klares Fett heraustritt. Dann kühlt man die Wurst in kaltem Wasser ab, legt sie auf eine Strohschütte (siehe Kochschule: Leberwurst). Die dicken Würste müssen gepreßt werden. Was nicht frisch verwendet wird, muß geräuchert werden.

Rotwurst, andere Art. Hiezu nimmt man bis zu ein Drittel das weniger gute Bauchfleisch, schneidet es in Würfel und nimmt die anderen zwei Drittel von Lunge, Herz und Niere, falls man letztere nicht frisch ißt, dazu. Dann nimmt man auch einige Schwartenstücke, die heiß mittelfein gemahlen werden. (Man kocht die Schwarten, indem man sie in einem Netz so lange in der Schweinefleischbrühe mitkochen läßt, bis sie weich sind.) Dann mischt man sie unter das Fleisch nebst einigen Händen voll feingeriebener Semmeln, Blut, Gewürz in vorigem Rezept, füllt die Masse in Blasen und Rinderdärme, kocht sie gar und verfährt weiter wie oben.

Schlackwurst. Zutaten: 3½ Kilo mageres, 1½ Kilo fettes Fleisch aus Vorderschinken, Filet usw., 200 g (20 deka) Salz, 20 g (2 deka) gemahlener, 10 g (1 deka) ganzer, weißer Pfeffer, 1 Prise Zucker und Salpeter. Nach Belieben eine Obertasse guter Rum. Das Fleisch wird feingehackt und mit den Gewürzen vermischt, gut verknetet und in Schloßdärme gefüllt. Dann hängt man die Würste etwa 8 Tage in einen mäßig warmen, luftigen Raum zum Trocknen und danach in den Rauch.

Schwartenwurst. Zutaten: 1 Kilo gekochte, erkaltete Schwarte, 3/4 Kilo Fleisch 2. Sorte, Salz, 1 Teelöffel Kümmel, Pfeffer. Die Schwartenstücke werden einmal durch das mittelfeine Sieb der Fleischmaschine getrieben, dann kommen das Fleisch, Salz, Kümmel und Pfeffer dazu. Die Masse wird in enge Schweinsdärme gestopft; die Wurst wird aber nicht gekocht, sondern nur leicht geräuchert. Vor dem Gebrauch wird sie in kochendes Wasser gelegt oder angebraten und wie Bratwürste zu Kartoffeln gegeben.

Zungenwurst. Zutaten: Wie bei Blutwurst, dazu noch gepökelte, gekochte, in lange, zweifingerstarke Streifen geschnittene Schweine- oder Rinderzunge. Man füllt sie am besten in Blasen. Die Garprobe macht man, indem man mit einem Wurstspeiler in die Wurst sticht; wenn er rein von Blut wieder herauskommt, ist die Wurst gar. Diese Wurst wird nach dem Kochen gepreßt.

Zwiebelwurst. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Schweinsbauch, das gekochte Netz von einem Schwein, eine Handvoll gekochte, durchgetriebene Lunge, 2 bis 3 Hände voll feingeriebene Semmel, 2 Tassen voll Zwiebeln, Gewürz, Nelken, Majoran, Thymian, Salz nach Geschmack. Kochzeit: 1/4 Stunde. Der Schweinebauch wird nun mit dem gekochten Netz einmal durch das mittelfeine Sieb der Fleischmaschine getrieben und mit einer Handvoll gekochter, durchgetriebener Lunge vermengt, dann mit den geriebenen Semmeln und den in Abfallfett geschmorten Zwiebeln, Gewürz, Nelken, Majoran, Thymian, Salz nach Geschmack in enge Schweinsdärme gestopft, die man rund zusammenbindet. Bei der Verwendung werden sie heiß gemacht und zu Kartoffeln gegessen.




Gemüse • Kompotte • Salate

Gemüse · Kompotte · Salate.

Für Gemüsebereitung: Auch bei dieser Abteilung ist wieder Butter als Einheitsbezeichnung für die verschiedenen Fettsorten gewählt worden. Indes verleiht gerade gute Butter den Gemüsen erst den feinsten Wohlgeschmack. Eine Ausnahme davon machen die derben Kohlarten, die durch Gänse-, Enten-, Schweinefett und Speck ihren kräftigsten Geschmack erhalten, sowie auch die grünen Bohnengerichte, die mit Hammelfett gewöhnlich am besten schmecken.

Bei den anderen Gemüsen ist der Buttererſatz in erster Linie bei den einwandfreien Kunstbuttererzeugnissen, wie Palmona, Sana, Ceres oder Bona zu suchen und auch eine Mischung von 1/2 bis 2/3 Butter und mit Milch ausgebratenem Rinderfett ist anderen Fettmischungen vorzuziehen. Manche Püreegemüse wie Spinat, Sauerampfer, gekochter Salat schmecken auch in gutem Speiseöl, oder Speiseöl und Butter gemischt, vorzüglich. Bei allen länger kochenden Gemüsen, die auf dem Herd bereitet werden, füge man Butter und Fett erst später bei. Das Fett verdampft dann weniger und durchzieht das erweichte Gemüse schnell, so daß man infolgedessen davon weniger braucht. Alle Gemüse gewinnen durch Absieden in guter Fleischbrühe oder Bouillonwürfelbrühe, sowie durch sparsam hinzugefügte Maggi's Würze.

Alle Gemüse, die länger zu kochen haben, sind Kochkistengerichte; sie gewinnen durch das längere Dämpfen unter Verschluß sehr an Geschmack und behalten ihr Aroma, das zum großen Teil bei der Zubereitung auf dem Herd verloren ginge.

Ist bei den Rezepten von fetter Mehlschwitze (Einbrenne) die Rede, so ist darunter eine Mehlschwitze verstanden, die im Gewicht mehr Fett als Mehl enthält, z. B. 60 g (6 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl.

Zur Pilzbereitung beachte man außer den in der Kochschule gegebenen Ratschlägen, daß sie möglichst ohne Würzen hergestellt werden sollten, weil solche stets den Eigengeschmack der Pilze verdecken. Passende Würzen sind Kümmel, ein bischen Zwiebel, Petersilie und weißer Pfeffer.

Für die Kompottbereitung. Alle Beerenkompotte dürfen nur kurz kochen, weil die Beeren sonst zerkochen. Sehr zarte Früchte wirft man nur in siedenden Zucker, stellt sie dann einige Stunden zum Durchziehen kalt; nachsüßen sollte man nur mit sehr süßem Zuckersyrup. Alle Kernobstkompotte gewinnen ein Blumenduftaroma durch Beigabe von ein paar Tropfen Honig, womit man auch Kompotte von minderwertigen Früchten vollwertig machen kann.

Für die Salatbereitung. Die Angaben der Zutaten von Essig und Öl müssen von jeder Hausfrau nach eigenem Geschmack geregelt werden. Man denke dabei an das seit Jahrhunderten bewährte Salatsprüchlein:

Sei beim Salzen ein Weiser | Beim Essig ein Geizhals
Beim Öl ein Verschwender | Beim Mischen ein Narr.

Und, liebe Hausfrauen, verwendet nur allerbesten Essig!!

Gemüse.

Artischocken. 10 Personen. Zutaten: 12 Artischoken, 1 Zitrone, 20 g (2 deka) Butter. Kochzeit: 1¼ bis 1½ Stunden. Man putzt die Artischocken, indem man sie an den Spitzen beschneidet, den Boden vom Stiel befreit, die äußeren harten Blätter entfernt und sie ¼ Stunde lang in Wasser legt, in das man etwas Zitronensaft träufeln kann. Sie werden in reichlich Salzwasser nebst etwas Zitronensaft mit der Butter zugesetzt; sobald sich eins der inneren Blätter leicht ausziehen läßt, sind sie gar. Nun läßt man sie abtropfen und setzt sie nebeneinander auf eine Schüssel. Beilagen: Man kann die Artischocken mit heißer Butter überträufeln oder besser mit frischer Butter reichen. Man gibt auch geschlagene Butter oder holländische Sauce.

Artischockenböden, gebacken. 10 Personen. Zutaten: 20 Artischockenböden, ½ Liter Essig, ⅛ Liter Öl, Salz, Pfeffer, 3 Löffel Mehl, 2 Eier, geriebene Semmel. Dämpf- und Backzeit: ¾ Stunden. Man überbrüht die Böden mit kochendem Wasser, putzt sie und zerteilt sie in Hälften, worauf man sie in eine Marinade von Essig, Öl, Salz und Pfeffer legt und nach einer halben Stunde darin dünstet. Danach wälzt man sie in Mehl, zerklopftem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißer Butter.

Auberginen, siehe Eierpflanzen.

Belitzer Rübchen, siehe Rüben.

Blumenkohl. 5 Personen. Zutaten: 2 Köpfe Blumenkohl (etwa ¾ Kilo), Salzwasser. Kochzeit: 25 Minuten. Der Blumenkohl wird zurechtgemacht, in siedendes Salzwasser eingelegt und darin weichgekocht.

Blumenkohl mit saurer Sahne. 5 Personen. Zutaten: 2 Köpfe Blumenkohl, ¼ Liter saure Sahne, etwas Weißbrot, 65 g (6½ deka) Parmesankäse, 125 g (⅛ Kilo) Butter. Backzeit: ¼ Stunde. Der zurechtgemachte Blumenkohl wird gewaschen, in starkem Salzwasser schnell halbweich gekocht; dann nimmt man ihn heraus, läßt ihn abtropfen, gibt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Porzellanschüssel, übergießt ihn mit der sauren Sahne, streut Käse und Weißbrot darauf, beträufelt ihn mit ein wenig zerlassener Butter und läßt ihn in der Bratröhre etwas dünsten und Farbe nehmen. Er wird in der Schüssel zu Tisch gegeben. Beigaben: Alle Arten Braten, Koteletten, Schinken, Räucherlachs.

Blumenkohl mit Tomatensauce. 5 Personen. Zutaten: 1 Blumenkohl, ¼ Liter Tomatensauce, etwas Pfeffer. Kochzeit: 1 Stunde. Man kocht den geputzten und gewaschenen Blumenkohl in Salzwasser weich, legt ihn in eine Anrichteschüssel und gießt die inzwischen gekochte Sauce darüber. Diese wird nur aus in Butter geschwitzten, durchgeschlagenen Tomaten, die mit einem nußgroßen Stück Einbrenne gebunden wurden, und einer Prise Pfeffer hergestellt.

Blumenkohl mit weißer Sauce. 5 Personen. Zutaten wie bei dem ersten Rezept, außerdem 50 g (5 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, ½ Liter gute Milch, oder halb Milch, halb Sahne. Kochzeit: Im ganzen 1 Stunde. Der wie oben halb gargekochte Blumenkohl wird in kleine Röschen zerlegt. Inzwischen hat man sehr helle Mehlschwitze bereitet, diese mit der Milch zu einer Bechamelsauce (siehe dort) verkocht, mit Salz und Muskat gewürzt und läßt die Röschen vorsichtig darin garwerden. Bemerkung: Man kann den Blumenkohl auch ganz lassen, die Sauce mit halb Blumenkohlwasser und halb Milch verkochen und darübergießen oder vorher mit Eigelb binden. Maggi's Würze oder Bouillonwürfel verbessern.

Bohnen. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo feingeschnittene grüne Bohnen, ½ Liter Brühe, etwas Thymian, ⅛ Liter saurer Rahm (Sahne). Kochzeit: 1 Stunde. Die gut verlesenen, gewaschenen, in Stückchen zerschnittenen Bohnen setzt man mit der Brühe aufs Feuer, läßt sie ziemlich weich werden, gibt den Thymian dazu, verkocht damit und gibt kurz vor dem Anrichten die saure Sahne hinein. Bemerkung: Kocht

man die Bohnen mit Fleischbrühe, so braucht man keine Butter zum Anrichten zu geben, mit Bouillonwürfelbrühe gekocht müssen die Bohnen beim Anrichten mit 30 bis 50 g (3 bis 5 deka) frischer Butter abgeschmälzt werden.

Bohnen (Brechbohnen). 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Bohnen, 60 g (6 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, Bohnenkraut. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die eingeschlagenen jungen Bohnen bricht man in 2 oder 3 Stücke, wirft sie einige Minuten in kochendes Wasser, dem man ein Körnchen Natron zugesetzt hat, gießt das Wasser dann ab und füllt fette Fleischbrühe darüber, fügt etwas Salz und Bohnenkraut dazu und läßt sie weichkochen. Dann entfernt man das Bohnenkraut, verdickt die Brühe mit etwas in Butter geröstetem Mehl, tut eine Prise gestoßenen Pfeffer und, sobald die Einbrenne vollständig verkocht ist, die gehackte Petersilie hinzu und schmeckt sie mit Salz und etwas Maggi's Würze ab. Beilagen: Rind-, Hammel- oder Schweinefleisch, Hammel- oder Schweinskoteletten. Bemerkung: In gleicher Weise kann man auch Schnittbohnen bereiten.

Bohnen, geröstet. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Bohnen, 60 g (6 deka) Butter, 20 g (2 deka) Rinderfett, Salzwasser, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie. Kochzeit: 1 Stunde. Dämpfzeit: 15 Minuten. Die Bohnen werden in Salzwasser weichgekocht, abgegossen, abgetropft, in das siedende Backfett gegeben und darin mit der Petersilie knusperig geröstet. Diese Bohnen werden sehr gerne zu Hammelbraten gereicht. Bemerkung: Man kann die Butter auch mit abgeschöpftem Hammelfett mischen.

Bohnen in Milch. 5 Personen. Zutaten: 1 1/4 Kilo grüne Bohnen, 100 g (10 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1 1/2 Liter Milch, 1 Teelöffel gehackte Petersilie. Kochzeit: 3/4 Stunden. Die gebrochenen Bohnen werden in Salzwasser halbweich gekocht, abgegossen, die Butter mit Mehl geschwitzt, mit der Milch aufgefüllt und in dieser dicklichen Sauce die Bohnen gedünstet. Sie werden dann noch mit der Petersilie, einer Prise Zucker, Muskat und Bohnenkraut gewürzt. Beilage zu gebratenem Fleisch.

Bohnen, weiße, mit Äpfeln. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) weiße Bohnen, 500 g (1/2 Kilo) Kochäpfel, 50 g (5 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 1 Zwiebel, 3/8 Liter Brühe. Kochzeit: 2 Stunden. Man gibt die gequellten Bohnenkerne mit Salzwasser zum Feuer und kocht sie weich. Inzwischen werden die geschälten, in nicht zu dünne Scheiben geschnittenen Äpfel mit etwas Wasser und Zucker weichgedämpft. Von Butter und dem Mehl macht man eine helle Einbrenne, schwitzt auch die Zwiebeln darin, füllt mit Brühe auf und läßt die Sauce gut verkochen, worauf man die Bohnen und Äpfel dazugibt, mit Muskat würzt und das Ganze noch eine Weile dämpft. Die Bohnen werden in einer tiefen Schüssel angerichtet und mit gerösteten Semmelbröseln bestreut. Sie dienen als Beilage zu gebackener Leber, Bratwurst, Schweinskoteletten, Schinken usw. Bemerkung: Auf dieselbe Weise kann man die Bohnen auch mit getrockneten Birnen, gedämpften Pflaumen, Rosinen usw. kochen.

Bohnen, weiße, mit Mohrrüben. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) weiße Bohnen, 500 g (1/2 Kilo) Mohrrüben, 80 g (8 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1 Teelöffel gehackte Petersilie. Kochzeit: 2 Stunden. Die eingewässerten weißen Bohnen werden in Fleischbrühe weichgekocht, ebenso die in Würfel geschnittenen Mohrrüben, beide Gemüse dann vermischt, mit fetter Fleischbrühe abgelöscht, mit dem aus der Butter und dem Mehl gemachten Schwitzmehl eingedickt und das Ganze noch etwa 20 Minuten gedämpft. Kurz vor dem Anrichten gibt man die Petersilie hinein und würzt mit Maggi. Beilagen zu Hammel-, Rind- oder Schweinefleisch.

Bohnenritscher, siehe Erbsenritscher und auch Wachsbohnen.

Brätlinge, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Brätlinge, Salz, Pfeffer, 1 Ei, geriebene Semmel, Backfett. Backzeit: 10 Minuten. Die frischgepflückten Brätlinge werden geputzt, die Stiele

halbiert, die Köpfe ganz gelassen, gesalzen und gepfeffert, in Ei und geriebener Semmel gewendet und in siedendem Fett ausgebacken. Bemerkung: Man kann auf diese Weise alle großen Pilze, wie Champignons, Brotpilze, Kapuzinerpilz, Rotkappe, zubereiten. Sie werden zu Gemüsen und gekochtem Fleisch gegeben.

Brechbohnen, siehe Bohnen.

Dämpfkraut. 5 Personen. Zutaten: 2 kleine oder 1 großer Kohlkopf, 3 säuerliche Äpfel, 60 g (6 deka) Schweine-, Gänse- oder Entenfett, Kümmel, 2 Eßlöffel Essig, etwas Zucker. Kochzeit: 1½ bis 2 Std. Das Kraut wird sehr fein gehobelt und mit kochendem Wasser überbrüht, 5 Minuten stehen gelassen, abgegossen und mit Salz und heißem Wasser zugesetzt; die geschälten geviertelten Äpfel werden oben daraufgelegt. Wenn das Kraut weichgekocht ist, wird das Fett dazugegeben, und das Kraut, nachdem es ein paar Minuten gedünstet hat, mit Essig und Zucker abgeschmeckt und langsam ½ Stunde weitergedünstet. Bemerkung: Diese einfache, aber gute Dämpfkrautbereitung kann verändert werden, indem man das Kraut mit fetter heller Mehlschwitze etwas einbrennt, Gewürzkörner, Pfeffer, Lorbeer dazugibt und zuletzt ein paar Löffel sauren Rahm darangießt. Verfeinert wird das Kraut durch Beigabe von 1 Glas Weißwein.

Dünstkraut, siehe Dämpfkraut.

Eierpflanzen (Auberginen) (Tafel 14). Nach Gollmer. 10 Personen. Zutaten: 5 große Auberginen, 500 g (½ Kilo) Hammelfleisch, 500 g (½ Kilo) Champignons oder Steinpilze, Pfeffer, Salz, 1 Ei, 100 g (10 deka) Backfett, ¾ Liter Tomatenpüree, 10 Oliven. Backzeit: 10 Minuten. Die geschälten Auberginen werden der Länge nach ausgehöhlt, mit gehacktem Hammelfleisch, das mit gehackten Champignons vermischt wurde, gefüllt, in Mehl gewälzt und ausgebacken. Danach kommen die Auberginen in das heiße, mit Oliven gemischte Tomatenpüree, und werden darin weichgedämpft. Sie werden in Scheiben geschnitten, mit Sauce übergossen, die aber auch noch extra gereicht wird.

Eierpflanzen (Auberginen), gebacken (Tafel 14). 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Früchte, geschlagenes Ei, geriebene Semmel, 250 g (¼ Kilo) zerlassene Butter. Bereitungszeit: 1½ Stunden. Man schält die Früchte, schneidet sie in 1 cm dicke Scheiben und stellt sie mit Salz und Pfeffer bestreut 1 Stunde beiseite. Danach taucht man jede Scheibe einzeln in Mehl, geschlagenes Ei und geriebene Semmel und bäckt sie dann in Butter auf beiden Seiten schön hellbraun. Sie werden auf einer Platte aufgeschichtet angerichtet und mit Petersilie und Zitronenvierteln garniert.

Eierpflanzen (Auberginen) mit Tomatensauce. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Früchte, 1/10 Liter Öl. Bereitungszeit: 1½ Stunden. Man schneidet die Früchte der Länge nach in vier Teile, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, feuchtet sie mit Öl an und stellt sie 1 Stunde beiseite. Danach trocknet man sie ab, wendet sie in Mehl, Ei und Semmel, brät sie in Öl und gibt sie mit Petersilie und Zitronenvierteln zu Tisch. Beilage: Tomatensauce.

Eierpilze (Pfifferlinge) (Tafel 15) **als Gemüse.** 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Pilze, 80 g (8 deka) Butter, 1 gehackte Zwiebel, Pfeffer, 30 g (3 deka) Mehl, 1 Teelöffel gehackte Petersilie. Kochzeit: 1 Stunde. Dämpfzeit: ¼ Stunde. Man putzt, wäscht und schneidet die Pilze und überkocht sie in Salzwasser, dämpft sie dann in Butter, Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer in einer zugedeckten Kasserolle weich, stäubt das Mehl daran und gibt zuletzt die Petersilie dazu. Beilagen: Gebackene und gebratene Fleischspeisen. Bemerkung: Das Sudwasser gibt noch eine Suppe, die bloß dicklich eingebrannt und mit Pfeffer gewürzt zu werden braucht.

Endivien-Gemüse. 5 Personen. Zutaten: 5 Köpfe Endivien, 100 g (10 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 1 feingeschnittene Zwiebel. Kochzeit: ¾ Stunden. Man putzt die Endivien sauber, schneidet sie in Stücke, wäscht sie gut und kocht sie in gesalzenem Wasser so weich, daß sich die Rippen leicht zerdrücken lassen. Dann gießt man sie ab, kühlt sie mit kaltem Wasser ab

und hackt sie grob. Nun röstet man die feingehackte Zwiebel in 60 g (6 deka) Butter, läßt auch das Mehl darin andünsten, füllt mit etwas Fleischbrühe auf, gibt das Gemüse hinein und läßt es in der Sauce 1/4 Stunde ziehen, worauf man es mit Salz und Muskatnuß abschmeckt und die übrige Butter darüber zerpflückt. Beilagen: Koteletten, Braten aller Art, verlorene Eier, gebackene Kalbsmilch. Bemerkung: Statt der Fleischbrühe kann man auch Milch oder Sahne zu dem Gemüse verwenden.

Erbsen, grüne. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo grüne Erbsen, 80 g (8 deka) frische Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 1 Messerspitze Zucker. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die frischen, verlesenen Erbsen werden unter öfterem Umschütteln zuerst in einer Kasserolle weichgedünstet, mit Mehl bestäubt und mit etwas Brühe aufgefüllt. Zuletzt werden Zucker, die Petersilie und Salz hinzugefügt und die Erbsen noch einmal eine kleine Weile damit gedünstet.

Erbsen, grüne, mit neuen Kartoffeln. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) junge, grüne Erbsen, 30 Stück sauber geschabte, kleine neue Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1/4 Liter Fleischbrühe, 50 g (5 deka) Butter, 1 Eßlöffel Mehl. Kochzeit: 1 Stunde. Man setzt die Erbsen nebst den gewaschenen Kartöffelchen und der Zwiebel in der Fleischbrühe auf, deckt den Topf zu und läßt alles bei langsamem Feuer weichschmoren. Dann entfernt man die Zwiebel, stäubt das Mehl daran, läßt es verkochen und gibt dann die Erbsen, mit gehackter Petersilie bestreut, zu Tisch.

Erbsenpudding, englischer. 5 Personen. Zutaten: 1 1/4 Kilo geschälte gelbe Erbsen, 60 g (6 deka) Butter, 5 Eier, 1/10 Liter süße Sahne. Kochzeit: 1 3/4 Stunden. Die Erbsen werden weichgekocht und durchgeschlagen und 1/2 Stunde lang nach einer Seite hin kalt und ganz feingerührt, worauf man Pfeffer, Salz, die geklärte Butter, zerquirlte Eier und die Sahne dazumischt. Dann füllt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform, bedeckt sie und kocht sie im Wasserbade. Der Pudding wird gestürzt und mit zerlassener Butter sofort gereicht.

Erbsenpüree. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo geschälte gelbe Erbsen, 2 gehackte Zwiebeln, 100 g (10 deka) Schweineschmalz. Kochzeit: 2 Stunden. Man weicht die Erbsen über Nacht ein, kocht sie dann in Salzwasser oder Brühe mit Wurzelwerk weich, schlägt sie durch und gibt gestoßenen Majoran und Schmalz dazu. Zuletzt werden die gehackten Zwiebeln in Schmalz gebräunt. Die Erbsen werden bergartig auf einer Schüssel angerichtet, mit einem Messer einige Formen hineingestochen, verziert und die Zwiebeln darübergegeben.

Erbsenpüree, grünes. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) junge grüne Erbsen, 80 g (8 deka) Butter. Kochzeit: 1 Stunde. Erbsen von einer großen Sorte sind hierzu am geeignetsten. Nachdem sie weichgekocht oder gedünstet sind — in einer gedeckten Kasserolle — werden sie durchgeschlagen, mit der heißen Butter verrührt, nach Geschmack gesalzen und mit 1 Messerspitze Zucker verfeinert. Siehe auch Kochschule Seite 221.

Erbsenritscher. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) getrocknete grüne Erbsen, 250 g (1/4 Kilo) große Graupen, 1 in Ringen geschnittene Zwiebel, 80 g (8 deka) Butter. Kochzeit: 2 Stunden. Die Erbsen werden abends vorher eingeweicht und am nächsten Tage für sich weichgekocht und durchgeschlagen. Die Graupen kocht man ebenfalls weich, wozu man auch Fleischbrühe benützen kann. Erbsenbrei und Graupen werden miteinander vermischt, auf eine Gemüseschüssel gehäuft, mit dem Löffel Verzierungen darauf angebracht, und mit den in Butter gebratenen Zwiebelringen übergossen. Bemerkung: Bohnenritscher macht man ebenso. Gut ist es, auch geräucherte Speckschwarten oder Rauchfleischabfälle mit den Graupen zu kochen. Dieses Gericht wird als Beilage zu Würsten, Rauchfleisch, Beefsteaks (vorzüglich!), gekochtem Schinkenspeck, als Fastengericht zu Spiegeleiern gereicht.

Erbsenwandeln von frischen Erbsen. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) frische grüne Erbsen, 60 g (6 deka) Butter,

1 Kaffeelöffel voll gestoßener Zucker, 1/4 Liter süßer Rahm, 6 Eidotter, Muskat, Butterteig. Backzeit: 1 Stunde. Die Erbsen werden in der Butter weichgedünstet und mit dem Zucker überstreut, mit dem Rahm, den Dottern und etwas Muskat vermischt und in eine große Wandelform (oder mehrere kleine), die mit dem Butterteig ausgelegt wurde, gefüllt und in mäßiger Hitze gebacken. Die Wandel wird gestürzt und als Einzelgang zu Tisch gegeben.

Erdrüben, siehe Rüben.

Fenchel. Wird wie Kardi zubereitet (siehe dort), nachdem die Knollen von den Stielen und den äußersten Blättern befreit worden sind.

Fritterkartoffeln, siehe Kartoffeln.

Gelbe Rüben, siehe Rüben.

Gemüsepastetchen. Zutaten: Butterteig, beliebiges Gemüse. Man legt aus einem messerrückendick ausgerollten Butterteig kleine Formen aus, die man, damit der Teig nicht zusammenfällt, mit trockenen Erbsen oder Bohnen ausfüllt, worauf man sie hellbraun backen läßt, die Hülsenfrüchte entfernt und die Pastetchen herausstürzt, die man mit Gemüse wie Rotkohl, Karotten, Blumenkohl, Erbsen oder gemischtem Gemüse füllt und obenauf eine leicht gebratene, mit Zucker überdünstete Kastanie legt. Die Pastetchen dienen zur Verzierung von Festbraten.

Grünkohl. 5 Personen. Zutaten: 2 1/2 Kilo Grünkohl, 125 g (1/8 Kilo Schweine- oder Hammelschmalz, 2 gehackte Zwiebeln, 30 g (3 deka) Zucker. Kochzeit: 1 Stunde. Der Kohl wird verlesen, in kochendem Wasser gewellt, auf ein Sieb gegossen, abgekühlt und nicht zu fein gehackt. In dem Fett läßt man die Zwiebeln mit dem Zucker bräunlich dünsten, rührt den Kohl einige Male darin um, gießt etwa 1/4 Liter Wasser zu und läßt ihn darin weichschmoren. Er wird in einer tiefen Schüssel angerichtet und mit kleinen, runden, in etwas Zucker gerösteten Bratkartoffeln garniert. Bemerkung: Wenn man Semmeln leicht in Butter röstet, mit dem Kohl vermischt und etwas sauren Rahm darangibt, hat man ein Mittel, Kohl, der beim Kochen sehr geschwunden ist, zu verlängern.

Grünkohl auf vegetarische Art. 5 Personen. Zutaten: 2 1/2 Kilo Grünkohl, 2 feingeschnittene Zwiebeln, 5 Löffel Bucheckernöl. Kochzeit: 1 Stunde. Der Kohl wird, nachdem er gut verlesen ist, in siedendem Wasser gebrüht, in eine Kasserolle mit siedendem Bucheckernöl gegeben und mit den Zwiebeln darin weichgeschmort, worauf man ihn mit Salz und etwas Zucker würzt.

Grünkraut. 5 Personen. Zutaten: 2 1/2 Kilo junge Gemüse: Sauerampfer, Brennesseln, Spinat, Melde, Schafgarbe, junge Kohlrabiblätter, 1 Kaffeelöffel Kerbel, Petersilie, Schnittlauch, 100 g (10 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1/2 Liter kräftige Brühe, 1 Prise Pfeffer, Muskat. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Die Gemüse werden einzeln für sich gekocht und, wenn sie abgetropft sind, mit den Kräutern vermischt. Dann schwitzt man das Mehl in Butter, läßt das Gemüse eine Weile darin dünsten, gießt die Brühe dazu, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskat und kocht alles zusammen 1/2 Stunde. Man gibt es zu Schinken, Koteletten, gekochtem Rindfleisch oder Bratwurst.

Gurken, gefüllt. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo dicke, fleischige Gurken, 500 g (1/2 Kilo) Kalbfleisch, 125 g (1/8 Kilo) Speck, 1 Zitrone, 4 Sardellen, 60 g (6 deka) Butter, 2 Eier, 30 g (3 deka) Semmelbröfel, Petersilie, Zwieback, Gewürz, 1 Glas Weißwein. Dämpfzeit: 3/4 Stunden. Man schält die nicht zu großen Gurken, schneidet die beiden Spitzen ab und höhlt sie mit einem Buntmesser oder mit einer Spick- oder Packnadel aus, spült sie aus, läßt sie in siedendem Wasser einmal aufwallen und dann ablaufen. Das gebratene Kalb- oder Hühnerfleisch macht man mit dem Speck und den entgräteten und gewaschenen Sardellen zu einer feinen Fülle, mischt die Eier, die eingeweichten Semmelbröfel, Salz, Pfeffer und Muskat und die Schale der Zitrone dazu, füllt die abgetrockneten Gurken mit der Fülle, legt sie in eine mit Speckscheiben ausgelegte Kasserolle, fügt die Petersilie, Salz, Gewürz, Wein

und so viel Wasser oder Brühe hinzu, daß die Gurken fast bedeckt sind, und dämpft sie gar. Dann verkocht man sie mit etwas brauner Mehlschwitze, schmeckt sie mit Zitronensaft und etwas Pfeffer ab, gibt die Gurken in eine tiefe Schüssel und seiht die Sauce darüber.

Gurken mit Bechamelsauce auf französische Art. 5 Personen. Zutaten: 5 Gurken, ½ Liter Bechamelsauce. Dämpfzeit: 20 Minuten. Man schält die Gurken und schneidet sie in ziemlich dünne Scheiben, gibt sie in die heiße Bechamelsauce und läßt sie zugedeckt weichdämpfen. Man gibt etwa 30 g (3 deka) frische Butter und Muskat dazu und richtet die Gurken gleich in einer tiefen Schüssel an.

Gurkengemüse. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Gurken, 100 g (10 deka) Butter. Dünstzeit: 15 Minuten. Die Gurken werden geschält, aufgeschnitten, entfernt, in fingerlange Stücke geteilt, in die heiße Butter gegeben und kurz geschmort.

Gurkengemüse, andere Art. Zutaten: wie oben, außerdem ⅛ Liter saure Sahne, 1 Eßlöffel Mehl, feingehackter Dill. In die wie oben beinahe weichgeschmorten Gurken rührt man das in der Sahne verquirlte Mehl, läßt sie noch eine kleine Weile dünsten und gibt kurz vor dem Anrichten noch den Majoran daran. Beilagen: Neue Kartoffeln, Kartoffelkrocketten (für Vegetarier), Frikandellen, Schmorbraten.

Gurkengemüse, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 3 große Gurken, 80 g (8 deka) Butter, 2 Löffel Essig, ¼ Liter Fleischbrühe, ½ Eßlöffel Mehl, 2 Eidotter. Kochzeit: ½ Stunde. Man schält die Gurken und schneidet sie in Viertel, die Viertel in Stücke, entfernt alle Kerne und stellt die Gurken mit Salz bestreut 1 Stunde beiseite, worauf man das Wasser abgießt und sie mit der Butter, etwas Essig und der Brühe weichdämpft, dann nach Bedarf salzt, mit dem Mehl verdickt, mit den mit Essig verquirlten Eidottern abzieht und sie zuletzt noch mit etwas Pfeffer würzt. Bemerkung: Man kann statt der Eidotter und Mehl auch nur eine helle Mehlschwitze zum Eindicken nehmen.

Gurkengemüse auf schwäbische Art. 5 Personen. Zutaten: 3 große Gurken, 70 g (7 deka) Butter, 2 feingehackte Zwiebeln, 1 Eßlöffel Mehl, ¼ Liter saure Sahne. Kochzeit: ¾ Stunden. Die geschälten, frischen Gurken schneidet man, nachdem man sie in 4 Teile geteilt und von den Kernen befreit hat, in ziemlich große Stücke, dünstet sie in der Butter und den Zwiebeln weich, worauf man die Sahne und, wenn man sie vorrätig hat, einige Löffel Hammelbratensauce dazugibt und die Gurken damit noch eine Weile kochen läßt.

Helianthy. 10 Personen. (Tafel 2.) Zutaten: 2 Kilo Helianthywurzeln, Mehl, 1 bis 2 Eier, geriebene Semmel, 180 g (18 deka) Butter. Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Die Helianthy werden geschält, in nicht zu kleine Stücke geschnitten, in Mehl, Ei und Semmel gewälzt und in der heißen Butter gebraten. Bemerkung: Man kann sie auch wie Topinambur mit Parmesankäse zubereiten oder in brauner Sauce wie Teltower Rübchen (siehe dort).

Heringskartoffeln, siehe Kartoffeln mit Hering.

Jägerkohl, siehe Kohl.

Kardonenpüree. 5 Personen. Zutaten: Kardonengemüse, ¼ Liter Bechamel. Bereitungszeit: 1½ Stunden. Die dicken Blattrippen werden von ihren Stacheln befreit, geschält, in Brühe weichgekocht und durchgerührt. Darauf macht man Bechamel halb mit Sauce, halb mit Brühe an und gibt sie zu der Masse. Das Püree wird mit weißem Pfeffer gewürzt und nach Belieben geriebener Parmesankäse dazugegeben. Beigaben: Gebratenes Fleisch der verschiedensten Art.

Karotten, gefüllte. 5 Personen. Zutaten: 1¼ Kilo große Karotten, 250 g (¼ Kilo) gehacktes gebratenes Kalbfleisch, 2 Eier, 90 g (9 deka) Butter, Muskat, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 30 g (3 deka) Mehl. Kochzeit: ¾ Stunden. Die geschälten Karotten kocht man in Salzwasser weich, läßt sie abtropfen und höhlt sie mit einem spitzen Messer aus. Einen Teil der zerlassenen Butter mischt man mit dem Fleisch, Eiern, Salz, Petersilie, Muskat

und einem Teil des feingehackten Karotteninneren zu einer Farce, die man in die Karotten füllt, worauf man diese einige Minuten in Brühe oder Salzwasser dünstet. Dann nimmt man sie heraus, verdickt die Brühe mit einem in Butter geschwitzten Löffel Mehl und gibt sie über die Karotten. Beilagen: Schmorfleisch aller Art.

Karottenpüree. 10 Personen. Zutaten: 2½ Kilo Karotten, 3 Bouillonwürfel, 90 g (9 deka) Mehl, 100 g (10 deka) Butter. Kochzeit: ¾ Stunden. Die geputzten, gewaschenen und zerschnittenen Karotten bringt man in kochendem Wasser aufs Feuer und kocht sie darin mit Salz völlig weich, nimmt sie aus der Brühe, streicht sie durch ein Sieb und gibt sie in eine Einbrenne von der Butter und dem Mehl, fügt ¼ Liter kräftige Fleischbrühe oder Bouillonwürfelbrühe, etwas Muskat, nach Bedarf noch Salz dazu und läßt das Ganze eine Weile durchdünsten. Das Püree wird bergartig angerichtet und mit brauner Butter übergossen. Beilagen: Frisches oder geräuchertes Fleisch.

Kartoffeln, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 80 g (8 deka) Butter, Schweinefett oder Grieben. Bratzeit: 10 Minuten. Die gekochten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden in eine Pfanne mit heißem Schmalz oder Butter gegeben, mit Salz bestreut und unter öfterem Umwenden auf allen Seiten schön hellbraun gebraten. Bemerkung: Man kann nach Belieben auch eine feingehackte Zwiebel und etwas Kümmel dazugeben. Am besten hält man sich ein ausgedientes Brotmesser mit vorne breiter Schneide, mit der man das Angesetzte abstößt, um viel „Bräunchen" zu erzielen.

Kartoffeln, gebratene, runde. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Kartoffeln, 125 g (⅛ Kilo) Butter. Bratzeit: 20 Minuten. Man schält die großen rohen Kartoffeln und sticht mit einem Ausstecher (Fig. 58 und 59) kleine, runde Kartöffelchen davon aus; dann gibt man sie gesalzen in eine Pfanne mit Butter, brät sie unter öfterem Umschütteln braun und gar, läßt sie abtropfen und verwendet sie als Garnierung der verschiedensten Braten. Bemerkung: Die Kartoffeln werden ½ Stunde vor dem Gebrauch in die Pfanne gegeben. Man kann sie leicht glasieren, indem man eine Messerspitze Zucker mit der Butter braun werden läßt.

Kartoffeln, gedämpfte. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 80 g (8 deka) Butter, 1 Prise Pfeffer. Dämpfzeit: 25 Minuten. Die rohen, geschälten Kartoffeln schneidet man in Scheiben und dämpft sie in einer Kasserolle in heißer Butter oder Fett mit Pfeffer und Salz bestreut und mit 1 Obertasse Fleischbrühe übergossen, weich.

Kartoffel, gekocht. Zu Schalenkartoffeln nimmt man gewöhnlich die roten und blauen mittelgroßen Sorten; zu Salzkartoffeln und zu Brei die weißen und gelben, zu Salaten die länglichen Hörnchenkartoffeln. Schalenkartoffeln werden gewaschen, gebürstet, gespült und mit soviel Wasser aufgesetzt, daß es nicht ganz darübergeht und sich in dem gut zugedeckten Topf noch genügend Dampf bilden kann. Nach dem Garwerden gieße man das Wasser ab und frisches, kaltes Wasser darauf, in dem die Kartoffeln bleiben, bis das gleich vorzunehmende Schälen beendigt ist. Vorzuziehen ist für alle Sorten Kartoffeln ein Dampftopf. Frühkartoffeln pflegt man in kochendes Wasser einzulegen, Winterkartoffeln werden mit kaltem aufgesetzt. Geschälte, gargekochte Kartoffeln gieße man ab und stelle sie noch einen Moment unzugedeckt auf die Herdplatte, damit sie verdünsten. Man achte beim Kochen darauf, daß sie immer gleichmäßig, ziemlich langsam sieden.

Kartoffeln, geröstete. 10 Personen. Zutaten: 2 Kilo Kartoffeln, 150 g (15 deka) Butter oder Fett. Bratzeit: 10 Minuten. Gekochte, geschälte und abgekühlte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in ein wenig zerlassene Butter getaucht und mit Mehl bestäubt auf beiden Seiten in heißer Butter gebraten, bis sie braun, aber noch nicht hart geworden sind; man gibt sie dann sofort zu Tisch.

Kartoffeln, geschmort. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Kartoffeln, 125 g (⅛ Kilo) Butter. Bratzeit: 20 bis 25 Minuten. Kleine runde Kartoffeln schält man und gibt

sie gewaschen und gut mit einem Tuch abgetrocknet in eine flache Pfanne mit heißer, brauner Butter, bestreut sie mit Salz und brät sie bei mäßiger Hitze unter öfterem Umschütteln auf allen Seiten schön braun. Dann deckt man sie zu und läßt sie unter fleißigem Schütteln weich werden, worauf man sie anrichtet. Wenn sie weich sind, kann man etwas feinen Zucker darübersieben und diesen bei Oberhitze glänzend braun werden lassen.

Kartoffeln (Prinzeßkartoffeln). 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, 2 Heringe, 1 Zwiebel, 2 Liter Kartoffeln, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl. Kochzeit: 1/4 Stunde. Die Heringe werden gut gewässert, entgrätet und würfelig geschnitten. Die Zwiebel hackt man fein und gibt sie mit dem Hering in die zerlassene, heiße Butter, gibt die gekochten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazu, pfeffert und salzt, stäubt das Mehl daran, gießt auch einige Löffel Fleischbrühe dazu, schwenkt alles über dem Feuer gut durch und richtet sie auf einer tiefen Schüssel an. Bemerkung: Man läßt die Kartoffeln nur eben aufkochen.

Kartoffeln (Prinzeßkartoffeln), feine. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Kartoffeln, 2 Heringe, 5 Eier, 65 g (6 1/2 deka) Butter, 1/2 Liter Sahne. Backzeit: 1/2 Stunde. Die gekochten Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten, die man in Schichten abwechselnd mit dem gewässerten, würfeliggeschnittenen Hering, 3 hartgekochten, zerschnittenen Eiern in eine butterbestrichene Form füllt, zwischen je 2 Schichten die zerlassene Butter gibt, das Ganze mit den mit dem Rahm zerquirlten rohen Eiern übergießt und im Ofen bäckt. Die Speise wird in der Form zu Tisch gegeben.

Kartoffeln, rohe, im Ganzen. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 125 g (1/8 Kilo) Butter. Bratzeit: 10 Minuten. Nach Fig. 58 aus großen Kartoffeln ausgestochene, oder recht kleine Kartoffeln werden in der Schale gekocht (die letzteren mit kaltem Wasser übergossen und geschält), mit Salz bestreut und in einer flachen Pfanne in der heißen Butter auf allen Seiten hellbraun gebraten. Die ungeschält gekochten sehen weniger zierlich aus, als die roh ausgestochenen, gebratenen Kartöffelchen, schmecken aber ebensogut. Bemerkung: Man kann auch Schalenkartoffeln halbgar kochen, abschälen und mit dem Kartoffelstecher (Fig. 58 und 59) ausstechen. Diese Kartöffelchen ziehen wenig Fett an und schmecken wie feine Fritterkartoffeln; den Abfall verwendet man zu Kartoffelsuppe. Hält man Geflügel, so schneidet man von den ungeschälten Kartoffeln bloß oben ein Deckelchen ab und schält das Bällchen aus, der Rest wird vollends gesotten und zu Futter verstampft.

Kartoffeln, schwäbische Art. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 80 g (8 deka) Butter, 3 bis 4 Eier. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die nicht zu mehligen Kartoffeln werden gekocht, abgeschält und in kleine Würfel geschnitten, die man zu der heißen Butter in eine Kasserolle gibt, einigemal über dem Feuer schüttelt, mit den zerquirlten Eiern übergießt und wieder schüttelt, bis die Eier gar sind. Man richtet sie auf einer flachen Schüssel an und gibt sie sofort zu Tisch.

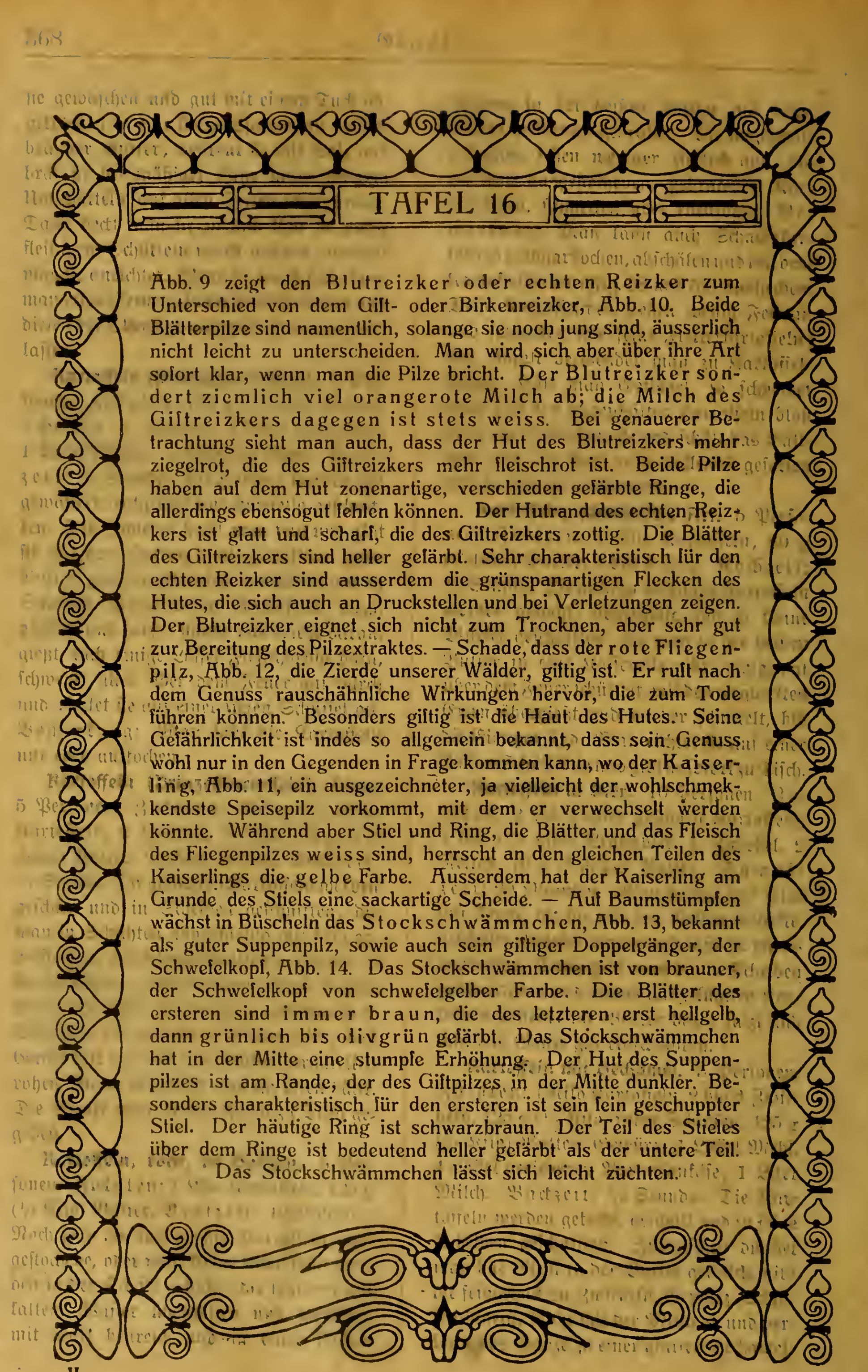
Kartoffeln in Bier. 10 Personen. Zutaten: 2 bis 3 Liter geschälte Kartoffeln, 1 bis 1 1/2 Liter Braunbier, 1 Zwiebel, 2 Nelken, 70 g (7 deka) Butter. Dämpfzeit: 20 Minuten. Man bringt das Bier auf Feuer, tut die mit den Nelken besteckte, geschälte Zwiebel hinein und läßt sie etwas auskochen. Dann gibt man die in Scheiben geschnittenen und etwas ausgekühlten Kartoffeln hinein, die Butter dazu, salzt und läßt das Ganze gut einschmoren.

Kartoffeln mit Bechamel. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 2 bis 3 Zwiebeln, 125 g (1/8 Kilo) roher Schinken, 125 g (1/8 Kilo) Butter, Gewürz, 1 Löffel Mehl, 4 Löffel geriebener Parmesankäse, 1 Liter Milch. Backzeit: 1/2 Stunde. Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und in feine Scheiben geschnitten. Inzwischen dünstet man das Mehl in der Butter gelblich, gibt die feingehackten Zwiebeln, Gewürz, Schinken hinein, löscht mit der Milch ab und verkocht das Ganze zu einer glatten Bechamel-



Unsere besten Speisepilze und ihre gefährlichsten Dopp[illegible] II

natürliche [illegible]



TAFEL 16

Abb. 9 zeigt den **Blutreizker oder echten Reizker** zum Unterschied von dem Gift- oder Birkenreizker, Abb. 10. Beide Blätterpilze sind namentlich, solange sie noch jung sind, äusserlich nicht leicht zu unterscheiden. Man wird sich aber über ihre Art sofort klar, wenn man die Pilze bricht. Der Blutreizker sondert ziemlich viel orangerote Milch ab; die Milch des Giftreizkers dagegen ist stets weiss. Bei genauerer Betrachtung sieht man auch, dass der Hut des Blutreizkers mehr ziegelrot, die des Giftreizkers mehr fleischrot ist. Beide Pilze haben auf dem Hut zonenartige, verschieden gefärbte Ringe, die allerdings ebensogut fehlen können. Der Hutrand des echten Reizkers ist glatt und scharf, die des Giftreizkers zottig. Die Blätter des Giftreizkers sind heller gefärbt. Sehr charakteristisch für den echten Reizker sind ausserdem die grünspanartigen Flecken des Hutes, die sich auch an Druckstellen und bei Verletzungen zeigen. Der Blutreizker eignet sich nicht zum Trocknen, aber sehr gut zur Bereitung des Pilzextraktes. — Schade, dass der **rote Fliegenpilz**, Abb. 12, die Zierde unserer Wälder, giftig ist. Er ruft nach dem Genuss rauschähnliche Wirkungen hervor, die zum Tode führen können. Besonders giftig ist die Haut des Hutes. Seine Gefährlichkeit ist indes so allgemein bekannt, dass sein Genuss wohl nur in den Gegenden in Frage kommen kann, wo der **Kaiserling**, Abb. 11, ein ausgezeichneter, ja vielleicht der wohlschmekkendste Speisepilz vorkommt, mit dem er verwechselt werden könnte. Während aber Stiel und Ring, die Blätter und das Fleisch des Fliegenpilzes **weiss** sind, herrscht an den gleichen Teilen des Kaiserlings die **gelbe** Farbe. Ausserdem hat der Kaiserling am Grunde des Stiels eine sackartige Scheide. — Auf Baumstümpfen wächst in Büscheln das **Stockschwämmchen**, Abb. 13, bekannt als guter Suppenpilz, sowie auch sein giftiger Doppelgänger, der Schwefelkopf, Abb. 14. Das Stockschwämmchen ist von brauner, der Schwefelkopf von schwefelgelber Farbe. Die Blätter des ersteren sind **immer braun**, die des letzteren erst hellgelb, dann **grünlich bis olivgrün** gefärbt. Das Stockschwämmchen hat in der Mitte eine stumpfe Erhöhung. Der Hut des Suppenpilzes ist am Rande, der des Giftpilzes in der Mitte dunkler. Besonders charakteristisch für den ersteren ist sein fein geschuppter Stiel. Der häutige Ring ist schwarzbraun. Der Teil des Stieles über dem Ringe ist bedeutend heller gefärbt als der untere Teil. Das Stockschwämmchen lässt sich leicht züchten.



 Tafel 16.

Unsere besten Speisepilze und ihre gefährlichsten Doppelgänger. II.

$^1/_2$ natürliche Größe.

Original u. Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



sauce, in die man nun die Kartoffelscheiben mischt. Dann gibt man die Masse in eine runde Schüssel, streut den Käse darüber, beträufelt sie mit zerlassener Butter und bäckt sie auf einem Dreifuß im gut geheizten Ofen gar. Die Speise wird gestürzt und mit Petersilie verziert gereicht. Bemerkung: Man kann auch rohgeschälte und zerschnittene Kartoffeln in der Bechamelsauce weichdämpfen und diese dazugeben.

Kartoffeln mit Hering. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Kartoffeln, 140 g (14 deka) Butter, 100 g (10 deka) Mehl, 5 gut gewässerte Heringe, ¾ Liter Milch, 1 gehackte Zwiebel. Kochzeit: ¾ Stunden. Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, geschält und noch heiß in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Inzwischen schwitzt man das Mehl in der Butter mit der Zwiebel, füllt mit der heißen Milch auf, schlägt die Sauce gut glatt, verkocht sie, bis sie sämig ist, gibt die Kartoffeln und die entgräteten und in Würfel geschnittenen Heringe hinein, schmeckt mit Salz und Maggi's Würze ab und läßt alles zusammen gut durchziehen.

Kartoffeln mit Hering, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 2 Heringe, 125 g (⅛ Kilo) Schinken, ¼ Liter Sahne, 125 g (⅛ Kilo) geriebener Käse. Backzeit: ¾ Stunden. Eine tiefe Schüssel bestreicht man gut mit Butter und gibt eine Schicht gekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein. Darauf kommt eine Schicht von dem gut gewässerten, entgräteten, in kleine Würfel geschnittenen Hering und etwas roher Schinken, ebenfalls in Würfel geschnitten. Dann gießt man etwas sauren oder süßen Rahm darauf, dann wieder Kartoffeln usw., bis alles verbraucht ist. Oben auf die Kartoffeln streut man geriebene Semmel- und Butterstückchen und gießt den Rest der Sahne darauf, worauf man die Speise bei mäßiger Hitze im Ofen bäckt und sogleich aufträgt.

Kartoffeln mit Käse, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 200 g (20 deka) Käse, ¼ Liter saure Sahne, 2 Eier. Backzeit: ½ Stunde. Die gekochten, geschälten Kartoffeln schneidet man in Scheiben und legt eine Schicht davon in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, gibt einige Löffel Sahne darauf, die mit dem Käse und den Eiern zerquirlt ist, dann wieder Kartoffelscheiben usf., bis die Form gefüllt ist; obenauf kommt noch etwas Rahm, worauf man die Speise im Ofen bäckt, die in der Form zu Tisch gegeben wird.

Kartoffeln mit Paprika. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Kartoffeln, 80 g (8 deka) Fett oder Butter, 5 feingehackte Zwiebeln, 1 Teelöffel Kümmel, ebensoviel Paprika. Kochzeit: ½ Stunde. Die rohen Kartoffeln wäscht man, schält und schneidet sie in kleine Würfel, worauf man die Zwiebeln in Butter gelblich dünsten läßt, und gibt dann die Kartoffeln, Kümmel, Paprika und Salz dazu. Man gießt ab und zu etwas Wasser nach und läßt alles gut verkochen.

Kartoffeln mit Petersilie. 5 Personen. Zutaten: 80 g (8 deka) Butter, 1 feingeschnittene Zwiebel, 50 g (5 deka) Mehl, 1½ Kilo Kartoffeln, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie. Kochzeit: ¾ Stunden. Man läßt die Zwiebeln in Butter mit etwas Mehl anschwitzen, fügt etwas Brühe oder Milch hinzu, läßt alles gut durchkochen, gibt die in Scheiben geschnittenen gekochten Kartoffeln sowie die Petersilie dazu, salzt alles und läßt es gut durchkochen. Man kann nach Belieben saure Sahne oder Milch dazugeben.

Kartoffeln mit Petersilie zu Fischen. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo neue oder Maltakartoffeln, 125 g (⅛ Kilo) Butter, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel gehackte Petersilie. Kochzeit: 30 bis 35 Minuten. Die roh und schön gleichmäßig rund geschälten Kartoffeln kocht man in Salzwasser weich, doch ohne daß sie zerfallen, gießt dann das Wasser ab und schwenkt sie mit der Butter und Petersilie darin einige Minuten über dem Feuer durch. Sie werden als Beilage zu besseren Fischgerichten und zu Matjesheringen gereicht.

Kartoffeln mit Rahm. 5 Personen. Zutaten: 1 bis 1½ Kilo Kartoffeln, 80 g (8 deka) Butter, ½ bis ¾ Liter Sahne, 1 Prise Pfeffer. Dämpfzeit: ½ Stunde. Die in der Schale gekochten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln gibt

man in eine Kasserolle in die heiße Butter, in der man sie mit einer Prise Salz durchschwenkt, und schmort sie darin, bis sie sich zu bräunen beginnen. Dann stäubt man den Pfeffer dazu, gießt den Rahm darüber und läßt dies zusammen noch 1/4 Stunde schmoren. Beilagen: Zu Kalbsbraten, geschmortem Geflügel. Bemerkung: Man kann sauren oder süßen Rahm nehmen und nach Belieben auch etwas Estragonessig dazugeben.

Kartoffeln mit Sardellen, gebraten. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 6 gewässerte, entgrätete, feingehackte Sardellen, Pfeffer, 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie. Backzeit: 10 Minuten. Man gibt die gekochten, geschälten und in Scheiben geschnittenen mehligen Kartoffeln in die heiße Butter, fügt die anderen Zutaten hinzu, schwenkt darin die Kartoffeln öfters um, ohne sie braun werden zu lassen, und gibt sie in einer erwärmten Schüssel zu Tisch.

Kartoffeln mit Schinken, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 125 g (1/8 Kilo) Schinken, 1/4 Liter Sahne. Backzeit: 20 Minuten. Die gekochten Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und eine Schicht davon in eine gut gebutterte Form getan; darüber gibt man eine Schicht von dem in Würfel geschnittenen Schinken, gießt von der Sahne darüber, dann wieder eine Schicht Kartoffelscheiben, Schinken usw., bis die Form voll ist. Zuoberst kommen Kartoffel, die man mit geriebener Semmel bestreut, mit Butterflöckchen belegt, worauf man das Ganze auf einem Dreifuß bei mäßiger Hitze bäckt. Die Speise wird auf eine flache Platte gestürzt und gleich zu Tisch gegeben.

Kartoffeln mit Tomatensauce. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 500 g (1/2 Kilo) Tomaten, 1/2 Liter Brühe, 2 Nelken. Kochzeit: 3/4 Stunden. Die Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser gekocht, abgegossen und mit einem Stückchen Butter vermischt. Inzwischen hat man die Tomaten nebst den Nelken in der Brühe gekocht. Man seiht die Sauce über die Kartoffeln, läßt diese eine Weile darin ziehen und gibt das Ganze recht heiß zu Tisch.

Kartoffeln mit Zitronensaft. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 125 g (1/8 Kilo) Speck, 1 Zwiebel, 1 Löffel Mehl, 1 Zitrone. Bratzeit: 10 Minuten. Die kleingehackte Zwiebel läßt man in dem würfelig geschnittenen Speck gelblich dünsten, röstet das Mehl darin an und läßt dann die gekochten, abgeschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln unter öfterem Umrühren in der Einbrenne hellbräunlich braten. Nach dem Anrichten beträufelt man sie mit Zitronensaft und gibt sie dann gleich zu Tisch.

Kartoffelbällchen. Garnitur zu Festbraten. 10 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 70 g (7 deka) Butter, 2 Eier, 2 Löffel warme Milch. Backzeit: 10 Minuten. Die Kartoffeln werden in der Schale weichgekocht, geschält und sehr fein zerstampft, die Butter, etwas Salz, Eier, Milch und geriebene Muskatnuß daruntergemischt und von der Masse wallnußgroße, runde Kugeln geformt, die man mit Ei bestreicht, in geriebener Semmel wendet und sie dann in heißem Backfett braun bratet oder bäckt. Sie werden als Garnierung um Kohl oder Spinat oder zu Braten verwendet. Bemerkung: Man kann sie auch mit feingehackter Petersilie, in Butter geschwitzten Schalotten oder gehacktem Schinken mischen, oder das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Teig mengen.

Kartoffelbeignets. 5 Personen. Zutaten: 1 Teller voll geriebene Kartoffeln, 75 g (7 1/2 deka) Butter, 1 Löffel geriebener Parmesankäse, 1 Ei. Backzeit: 10 Minuten. Man kocht die Kartoffeln in der Schale oder röstet sie in heißer Asche, schält sie und streicht sie durch ein Sieb, oder zerdrückt sie mit der Reibekeule, worauf man die Butter, das Ei, etwas Rahm, Salz, Muskat und den Käse daruntermischt und den Teig auf ein Backblech streicht, auf dem man ihn erkalten läßt. Dann sticht man ihn in beliebige Formen aus, wendet diese in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz gar. Die Beignets werden als Garnierung zu Ragouts, Rindfleisch oder Wild, Frikandeau usw. gegeben und sie dienen der festlichen Tafel.

Kartoffelbeignets, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, 500 g (1/2 Kilo) tags zuvor gekochte Kartoffeln, 1 Ei, 2 Eidotter, 65 g (6 1/2 deka) Zucker, 1/2 Zitrone. Backzeit: 1/4 Stunde. Die Kartoffeln werden gerieben und unter die zu Schaum gerührte Butter, nebst dem Ei, den Dottern, Zucker, Salz und Zitronenschale gemischt. Aus der Masse formt man 2- bis 3 fingerdicke Würstchen, wendet sie in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißer Butter, worauf man sie mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasiert. Sie werden mit einer Frucht- oder Weinsauce als Gericht für sich oder wie eine Mehlspeise als Beilage gereicht.

Kartoffelbrei oder -Püree, Kartoffelmus. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 50 g (5 deka) frische Butter, 1/4 Liter Milch oder Sahne. Kochzeit: 3/4 Stunden. Man kocht die geschälten Kartoffeln in Salzwasser weich, gießt dann das Wasser ab und zerstampft die Kartoffeln mit der Reibekeule oder streicht sie nötigenfalls durch ein Sieb, mischt Butter und Milch dazu und rührt das Ganze über dem Feuer, bis es schaumig ist.

Kartoffelbreiarten mit verschiedenen Beimischungen. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Kartoffeln, 750 g (3/4 Kilo) weiße Bohnen; oder: 3 Kilo Kartoffeln, 1/2 Liter Buttermilch, 125 g (1/8 Kilo) Butter; oder: 1 1/2 Kilo Kartoffeln, 750 g (3/4 Kilo) Äpfel, 60 g (6 deka) Butter; oder gebackener Kartoffelbrei: 1 1/2 Kilo Kartoffeln, 100 g (10 deka) Butter, 5 Eier, 1 Löffel geriebener Parmesankäse, 50 g (5 deka) Butter, 1/2 Liter Milch. Kartoffeln und Bohnen werden jedes für sich gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit etwas feingehackter Zwiebel miteinander vermischt. Auf die gleiche Weise macht man Kartoffelbrei mit Erbsen. — Buttermilch wird unter den fertiggestoßenen oder gerührten Kartoffelbrei nebst der Butter gemischt. Ebenso verfährt man mit Fleischbrühe, die man unter die gekochten, gestoßenen Kartoffeln nebst Butter und einer Prise Pfeffer mischt. Äpfel oder Birnen und Kartoffeln werden jedes für sich gekocht, das Obst mit etwas Zitronensaft gestampft und miteinander vermischt, nötigenfalls wird etwas Butter dazugenommen. — Zu gebackenem Kartoffelbrei brüht man die geschälten, zerschnittenen Kartoffeln mit kochendem Wasser und siedet sie dann in der Milch gar, streicht sie durch ein Sieb, vermischt sie ausgekühlt mit den Eidottern, Salz, Butter und dem festen Schnee, gibt die Masse in eine Form, streut den Käse und die übrige Butter in Flöckchen darüber und bäckt den Brei in gut geheiztem Ofen, worauf man ihn in der Form aufträgt. — Man kann auch einen einfachen Kartoffelbrei in eine gut gebutterte Randform füllen, backen und stürzen.

Kartoffelfritter (Pommes de terre frites). 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo große, mehlige Kartoffeln, 500 g (1/2 Kilo) Backfett. Backzeit: 10 bis 15 Minuten. Die roh geschälten Kartoffeln schneidet man zunächst in gleichmäßige Scheiben und diese in längliche, kleinfingerdicke Stifte, trocknet sie gut ab und gibt sie mit einem Schaumlöffel schnell in siedendes Fett, in dem man sie unter öfterem Umrühren goldgelb bäckt. Nach dem Herausnehmen bestreut man sie mit Salz und trägt sie sofort auf.

Kartoffelkoteletten. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 70 g (7 deka) Butter, 3 Eier. Backzeit: 5 Minuten. Die in der Schale gekochten Kartoffeln werden geschält und nach dem Erkalten gerieben, die zu Schaum gerührte Butter, Eidotter, Salz und etwas Muskat dazugemischt und aus der Masse fingerdicke, abgerundete Koteletten geformt, die man in geschlagenem Ei und geriebener Semmel wendet und in Butter auf beiden Seiten braun bäckt. Sie werden auf einer flachen Schüssel zu Braten, gedämpftem Fleisch und verschiedenen Saucegerichten gegeben.

Kartoffelwürfel. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 100 g (10 deka) Butter, 4 Eier. Bratzeit: 10 Minuten. Gekochte, nicht zu mehlige Kartoffeln, werden geschält, in Würfel geschnitten, in der heißen Butter geschwenkt und bräunlich angebraten, dann die mit etwas Salz zerquirlten Eier darübergegossen und, wenn diese bei-

nahe fest sind, wird die Speise gleich zu Tisch gegeben. Man reicht sie zu Rindfleisch.

Kastanien, gedämpft als Gemüse. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Maronen, 100 g (10 deka) Butter, eine Prise Zucker und 1 Eßlöffel Madeira. Dämpfzeit: 45 Minuten. Man schält die Kastanien, brüht sie in kochendem Wasser oder läßt sie einmal aufkochen, damit sich die innere Schale abziehen läßt, und gibt sie in eine Sauce, die man aus Mehlschwitze bereitet hat, die mit Fleischbrühe, Wurzelwerk verkocht und durchgestrichen wurde. Darin läßt man die Kastanien, die von der Sauce ganz bedeckt sein müssen, mit etwas frischer Butter weichdünsten. Dann gießt man die Sauce ab, kocht sie mit dem Zucker und Madeira noch etwas ein und gibt sie in einer tiefen Schüssel mit den Kastanien zu Tisch; oder: Man schwenkt die abgeschälten Kastanien in einer Kasserolle mit 125 g (1/8 Kilo) frischer Butter, bestäubt sie mit einem Eßlöffel voll Mehl, schüttelt sie wieder, bis sie sich gelblich färben, gibt dann einen Löffel Zucker dazu, gießt etwas kräftige Fleischbrühe hinein und dämpft sie weich. Beilage: Zu Rind- oder Hammelbraten, Koteletten, gebackene Kalbsmilch u. dgl., Pürees, Spinat, Grünkohl.

Kastanien, gekocht. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Maronen, 1/4 Liter Milch, 125 g (1/8 Kilo) Zucker. Dämpfzeit: 45 Minuten. Man schält die Kastanien, läßt sie in siedendem Wasser einmal aufkochen und reibt dann mit einem Tuch die innere Schale ab, nachdem man sie noch in kaltem Wasser abgekühlt hatte. Danach dünstet man sie in der Milch und dem Zucker weich, läßt sie ablaufen und benutzt sie als Garnitur um Kohl, Spinat oder Ragouts.

Kastanienpüree als Gemüse. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Maronen, 1 Liter Fleischbrühe, 1/2 Kopf Sellerie, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 3 Löffel Sahne, 1 Löffel Zucker, 1 Prise Muskat. Kochzeit: 30 Minuten. Die roh geschälten, gebrühten und abgezogenen Maronen kocht man nebst der Sellerie in der Fleischbrühe langsam weich und streicht dies durch ein Sieb, verrührt die Masse über dem Feuer mit den übrigen Zutaten und etwas Salz und Pfeffer. Das Püree dient als Beigabe zu gedämpfter Ente, Frikandeau oder Fleischkrocketten.

Kerbelrüben. Die Behandlung ist die gleiche wie bei Teltower Rübchen. (Siehe dort.) Doch werden die Kerbelrüben überkocht, worauf sie sich wie Mandeln schälen lassen. Man gibt sie auch als Suppeneinlage, indem man sie abgehäutet mit etwas Fleischbrühe garkocht.

Klausenburger Kraut. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Sauerkohl, 250 g (1/4 Kilo) Reis, 125 g (1/8 Kilo) Schinkenspeck, 125 g (1/8 Kilo) Rauchfleisch oder Schinken, 1/4 Liter saure Sahne (Rahm), einige Pfefferkörner, 125 g (1/8 Kilo) Butter oder Schweineschmalz, 1 feingehackte Zwiebel, 1/2 Eßlöffel Mehl. Backzeit: 3/4 Stunden. Das Sauerkraut wird mit Schweinefett weich und hellgelb gedünstet, die Zwiebel mit dem Mehl und etwas von der Krautbrühe angerührt, zu dem Kraut gegeben und damit noch ein Weilchen verkocht. Inzwischen kocht man den Reis mit reichlich Butter oder Fett halbweich. Eine feuerfeste irdene Backschüssel legt man mit Speckscheiben aus, gibt darauf eine Lage Kraut, dann feingewiegtes Rauchfleisch oder Schinken, eine Lage Reis, dann wieder Kraut, Fleisch und Reis, zuoberst eine Lage Kraut, gießt über das Ganze die saure Sahne und Pfefferkörner und bäckt die Speise im Ofen. Sie wird auf eine runde Schüssel gestürzt oder gleich in der Backschüssel gereicht.

Kohl nach Jägerart. 5 Personen. Zutaten: 1 bis 2 Weißkrautköpfe, 125 g (1/8 Kilo) fetter Speck, 30 g (3 deka) Mehl, etwas Essig, 1 Kilo mittelgroße Kartoffeln. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Man putzt die Köpfe, entfernt die Strünke und Blattrippen, schneidet das Kraut fein und brüht es mit kochendem Wasser gut ab. Den in Würfel geschnittenen Speck zerläßt man in einer Kasserolle, schwitzt das Mehl darin, füllt mit kochendem Wasser oder Fleischbrühe auf, gibt Pfeffer und Salz dazu, setzt in einem anderen Gefäß die Kartoffeln mit ein wenig Wasser zum Feuer, salzt sie, und wenn sie zu kochen beginnen, gibt man das abge-

tropfte Kraut hinein, schüttet die Sauce darüber, gibt einen Deckel auf den Topf und läßt das Ganze weichdünsten. Die Brühe läßt man dann, falls sie noch zu dünn sein sollte, bei offenem Topf einkochen. Vor dem Anrichten rührt man alles gut untereinander, gibt es in eine tiefe Schüssel und garniert mit Bratwürsten.

Kohlpudding (gefüllter Krautkopf). 5 Personen. Zutaten: 4 Mundbrötchen, 2 Eier, 4 Eidotter, 1 Kilo gehacktes und durch die Fleischmaschine getriebenes Schweinefleisch, 2 Zwiebeln, 1 Zitrone, 2 Köpfe Weißkohl. Kochzeit: 2 Stunden. Die geputzten Krautköpfe entblättert man und kocht die Blätter in Salzwasser ziemlich weich. Die Mundbrötchen werden in Wasser oder Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt, und mit den Eiern, den Dottern, etwas Salz, den in Butter gerösteten, gehackten Zwiebeln, dem Fleisch und etwas abgeriebener Zitronenschale zu einer Farce vermischt. Dann legt man eine Puddingform, die gut mit Butter bestrichen und mit geriebener Semmel ausgestreut wurde, mit einer Schicht von den Kohlblättern aus, streicht darauf eine Schicht Farce, legt wieder Kohlblätter darüber usw., bis die Form gefüllt ist. Die oberste Kohlschicht wird mit zerlassener Butter beträufelt und dann der Pudding fest zugedeckt im Wasserbade gekocht. Bemerkung: Man kann den Kohl auch in einem gewöhnlichen Kochtopf bereiten, muß aber reichlich Brühe darangeben und ihn mit einem gewaschenen Leinenstreifen zusammenbinden. Siehe auch Dämpfkraut und Dünstkraut.

Kohlrabi, gedämpft. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Kohlrabi, 125 g (⅛ Kilo) Butter, ¼ Liter Sahne. Kochzeit: ½ Stunde. Die geschälten und in beliebige Stückchen oder Streifen geschnittenen Knollen kocht man in reichlich ¼ Liter Wasser mit der Butter und Salz weich, gießt das Wasser ab, bringt die Sahne oder Milch mit dem in Butter zerkneteten Mehl zum Kochen, würzt mit Muskat und dämpft die Kohlrabi noch eine Weile darin.

Kohlrabi, braun gedünstet. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Kohlrabi, 125 g (⅛ Kilo) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, 1 Prise Zucker. Kochzeit: 20 Minuten. Man schält und schneidet die Kohlrabi in beliebige Stückchen, brüht sie einmal in kochendem Wasser ab und dünstet sie unter öfterem Schütteln und Schwenken in einer Kasserolle, in der man zuvor Butter und Zucker mit einem Stückchen abgeschöpftem Rindsfett braun gemacht hat, weich. Dann stäubt man das Mehl daran, gießt noch etwas Brühe dazu, salzt nach Bedarf und läßt gut verkochen. Bemerkung: Die Herzblätter der Kohlrabi schneidet man fein und brüht und kocht sie in Salzwasser gar, um sie dem Gemüse beizumischen und mit ihm noch eine Weile zu dünsten.

Kohlrabi, gefüllt. 5 Personen. Zutaten: 15 Stück Kohlrabi, 250 g (¼ Kilo) gehacktes Kalbfleisch, 1 Ei, 125 g (⅛ Kilo) gehackter, roher Schinken, 50 g (5 deka) Speck, 3 Sardellen, etwas Zitronenschale, alles fein gehackt, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, etwas schaumiggerührte Butter, 1 abgerindetes, eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Mundbrötchen. Kochzeit: ½ Stunde. Man schält die Kohlrabi, schneidet sie hübsch rund und oben einen Deckel ab, worauf man sie bis auf einen etwa 1½ cm dicken Rand aushöhlt und in Salzwasser ¼ Stunde lang kocht. Inzwischen bereitet man aus den übrigen Zutaten eine Farce, die man in die Kohlrabi füllt, worauf man deren Deckel mit Fäden daraufbindet, dicht nebeneinander in eine Kasserolle legt, die mit Speck- und Schinkenscheiben ausgelegt ist, mit kräftiger Brühe begießt und zugedeckt langsam weichdämpfen läßt. Danach nimmt man sie heraus, verkocht die Brühe mit etwas Mehl und saurem Rahm, entfernt die Fäden von den Knollen, gibt sie in eine Schüssel und gießt die Sauce darüber. Man kann die Schüssel mit Zervelatwurstscheiben oder Scheiben von gekochtem Schinken garnieren. Bemerkung: Das Gericht ist zu vereinfachen, indem man die gefüllten Kohlrabi nur mit Butter dämpft. Auch lassen sich zur Fülle gut Fleischreste verwenden.

Kohlrabi in Sahnensauce. 5 Personen. Zutaten: 2 Mandeln Kohlrabi, 80 g (8

deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1/4 Liter süße Sahne. Kochzeit: 3/4 Stunden. Die jungen, zarten, geschälten, in Scheiben geschnittenen, in Salzwasser weichgekochten Kohlrabi läßt man auf einem Siebe abtropfen. Von Butter und Mehl macht man eine Mehlschwitze, füllt mit heißer, süßer Sahne auf, verkocht dies zu einer glatten Sauce, in die man die Kohlrabischeiben und ebenso die gebrühten, gehackten Herzblätter gibt, läßt sie darin ziehen und würzt eventuell mit Salz und Muskatnuß.

Kohlrabi mit Sellerie(Zeller)blättern. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Oberrüben (Kohlrabi), 1/4 Liter kräftige Brühe, feingewiegte Sellerieblätter, Einbrenne von 60 g (6 deka) Butter und 30 g (3 deka) Mehl. Kochzeit: 1 Stunde. Die geschälten und in nicht zu dicke Scheiben geschnittenen Oberrüben kocht man in Salzwasser mit Zusatz von etwas Natron halb gar, fügt, nachdem man das Salzwasser abgegossen hat, die gewaschenen, feingewiegten Herzblätter der Rüben und die Sellerieblätter dazu und gibt auch die Brühe hinein. Wenn alles beinahe gar ist, dickt man mit der Einbrenne ein, würzt mit Pfeffer und nach Bedarf noch mit Salz und gibt das Gemüse zu Tisch.

Kohlrüben mit Kartoffeln. 5 Personen. Zutaten: 1 Kohlrübe, 200 g (20 deka) Kartoffeln, 1/2 Liter kräftige Brühe, 1 Löffel gehackte Petersilie. Kochzeit: 50 Minuten. Man schält und zerschneidet die Kohlrübe, kocht sie in der Brühe ziemlich weich, gibt dann die geschälten, zerschnittenen Kartoffeln einer mehligen Sorte dazu, die man vorher in etwas siedendem Wasser gebrüht hat, läßt sie gut verkochen, gießt nach Bedarf noch Brühe und Salz und Petersilie dazu und verrührt alles gut. Bemerkung: Man gibt auch oft in die mit reichlich Fett und Fleischbrühe weichgekochten und mit Mehlschwitze verkochten Kohlrüben extra gekochte, kleine, runde Kartöffelchen, läßt diese nur kurze Zeit mit der Rübenbrühe kochen und richtet beides zusammen an. Sehr gut ist es, Schweinebauch in dem Gemüse gleich mit garzukochen.

Kopfsalat, gefüllter, siehe Seite 396.

Kopfsalat als Gemüse. 5 Personen. Zutaten: 8 bis 9 Köpfe Salat, 1 Zwiebel, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 1 Eßlöffel Mehl. Kochzeit: 20 Minuten. Dazu kann man Köpfe, die schon etwas in Samen geschossen oder sonst nicht mehr sehr schön sind, verwenden. Sie werden geputzt, von den Stielen gestreift und gewaschen, dann mit Salzwasser weichgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und, wenn sie abgetropft sind, gehackt. Die kleingeschnittene Zwiebel schwitzt man in der Butter gelb, rührt das Gemüse einmal durch, würzt mit Salz, Pfeffer oder etwas Muskat, stäubt das Mehl daran, löscht mit kräftiger Fleischbrühe ab und kocht es gar.

Kraut mit Speck. 5 Personen. Zutaten: 2 kleine Köpfe Weißkraut, 250 g (1/4 Kilo) magerer Speck, 1 Bündel Petersilie und Schnittlauch. Dämpfzeit: 1 1/2 Stunden. Die geputzten, von den Strünken und größeren Blattrippen befreiten Köpfe schneidet man in Viertel oder in große Stücke, brüht sie mit kochendem Wasser und läßt sie etwas ablaufen. Den in Scheiben geschnittenen Speck gibt man in eine Kasserolle, fügt das Kraut, Muskat, Pfeffer, etwas Fleischbrühe, die Kräuter hinzu und läßt den Kohl darin ohne Salz weichdämpfen. Dann nimmt man Kohl und Speck heraus, verdickt die Brühe mit etwas Mehlschwitze oder einem in Mehl gerollten Stückchen Butter und gießt die Brühe durch ein Sieb über das Kraut, das mit den Speckscheiben garniert gleich zu Tisch gegeben wird.

Krautwickel. 5 Personen. Zutaten: 1 Weißkrautkopf, 250 g (1/4 Kilo) gehacktes Kalbfleisch, 2 Mundbrötchen, 2 Eier, 1/4 Liter süße Sahne, 30 g (3 deka) Mehl. Dämpfzeit: 1 Stunde. Die größten und schönsten Blätter des Krautkopfes werden von den dicken Rippen befreit, einige Minuten in siedendem Wasser gebrüht und dann ausgekühlt. Inzwischen bereitet man eine Fülle aus dem gehackten Fleisch, den in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, zerklopften Eiern, Salz und Muskat, mischt alles tüchtig und gibt auf jedes der Blätter ein kleines Häufchen,

rollt die Blätter zusammen, gibt sie in eine gebutterte Kasserolle mit der Sahne und etwas Brühe und dünstet sie darin langsam weich. Sie werden auf einer Schüssel angerichtet und mit der kurz eingekochten Brühe begossen. Bemerkung: Zu diesem Gericht lassen sich alle Fleischreste, mit fettem Schweinefleisch vermischt, verwenden. Die Sahne kann auch beliebig wegbleiben.

Krautwürstchen. 10 Personen. Zutaten: 1 Kopf Weißkraut, 100 g (10 deka) Schmalz oder Butter, 1 Kilo gehacktes, gekochtes Schweinefleisch, 1 gekochte, gehackte Schweinslunge, 1 gehackte Zwiebel, 1 Teelöffel gestoßener Majoran. Das geputzte, von Strunk und Rippen befreite, feingehackte Kraut wird in siedendes Wasser gegeben und einmal aufgekocht, abgegossen, in der Butter oder Fett mit etwas Salz weichgedünstet, die übrigen Zutaten dazugegeben, mit etwas Fleischbrühe angefeuchtet, gut vermischt und die Masse in saubere Schweinsdärme gefüllt, die Würstchen in beliebiger Größe abgebunden und 1/4 Stunde in kochendes Wasser gegeben. Sie werden gebraten oder in kochendem Wasser gewärmt und warm oder kalt gegessen. Siehe auch Klausenburger Kraut, Rotkraut, Sauerkraut und Weißkraut.

Kürbis, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 1 nicht zu großer Kürbis, 100 g (10 deka) Mehl, 1/4 Liter Milch, 3 Eier, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 125 g (1/8 Kilo) Butter. Backzeit: 5 bis 8 Minuten. Der Kürbis wird zerschnitten, geschält, geputzt und in Salzwasser weichgekocht, dann läßt man ihn auf einem Siebe abtropfen. Von Mehl, Milch, einigen Eßlöffeln Wasser und den Eiern, nebst Salz und Pfeffer macht man einen dicklichen Ausbackteig, in den man die Kürbisstücke taucht und in der heißen Butter hellbraun bäckt. Anrichtung: Man gibt sie auf flacher Schüssel zu Tisch mit einer Rahmsauce, die mit Zitronensaft abgeschärft und mit Eidottern gebunden wurde.

Kürbis, gedünstet. 5 Personen. Zutaten: 1 Kürbis, 80 g (8 deka) Butter oder Fett, eine feingehackte Zwiebel, ein Teelöffel Kümmel, 40 g (4 deka) Mehl. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man schält und schneidet den Kürbis in feine Streifen, salzt ihn und läßt ihn etwas stehen. Nachdem man die Zwiebel in Butter etwas dünsten ließ, gibt man den leicht ausgedrückten Kürbis hinein, läßt ihn mit Kümmel etwas dünsten, stäubt Mehl daran, daß die Masse gut gebunden wird, füllt mit etwas Brühe auf, läßt den Kürbis gut weichkochen und fügt etwas Essig hinzu.

Kürbisbrei. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Kürbis, 50 g (5 deka) Butter, 1 Prise Pfeffer. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man schält den Kürbis und schneidet ihn in Stücke, befreit ihn von den Fasern und Kernen und schneidet ihn noch in Würfel, die man in kochendes Wasser gibt und 1/4 Stunde siedet. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und drückt sie wie Kartoffeln zu Brei, den man noch durch ein Sieb streicht, mit Butter, Salz und ein wenig Zitronenschale aufkocht und abschmeckt. Der Brei wird in einer tiefen Schüssel aufgehäuft und mit brauner Butter zu Tisch gegeben.

Kürbisgemüse. 5 Personen. Zutaten: 1 mittelgroßer, geschälter Kürbis, 80 g (8 deka) Rindsfett, 60 g (6 deka) Mehl, 1/2 Liter süßer Rahm (Sahne), 2 Löffel Essig, 1 Eßlöffel feingehackter Dill. Kochzeit: 1 Stunde. Der Kürbis wird in schmale Streifen geschnitten, mit Salz bestreut und beiseite gestellt. Dann bereitet man aus Fett und Mehl eine helle Einbrenne, drückt den Kürbis aus und gibt ihn dazu, läßt ihn etwas rösten, fügt den Dill, Rahm und Essig bei und läßt das Gemüse so fertigkochen. Beim Anziehen gibt man noch einige Löffel kalten Rahm dazu und gibt das Gemüse in einer tiefen Schüssel zu Tisch.

Lattumgemüse wird ebenso behandelt wie Kopfsalat oder Endiviengemüse.

Lauchgemüse, siehe Porree.

Linsen mit Backpflaumen. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Linsen, 2 Zwiebeln, 70 g (7 deka) Butter, 20 g (2 deka) Mehl, 250 g (1/4 Kilo) Pflaumen, 80 g (8 deka) Zucker. Kochzeit: 2 1/2 Stunden.

Die eingeweichten Linsen werden in Wasser mit Salz weichgekocht, abgegossen und mit folgender Sauce übergossen: Die feingehackten Zwiebeln werden in der Butter geschwitzt, dann das Mehl ebenfalls mitgeröstet und das Ganze mit siedendem Wasser aufgefüllt und verkocht. Man gibt zu diesen Linsen ein recht saftig gekochtes mit Zucker bereitetes Kompott von gedörrten Pflaumen.

Linsen mit Speck. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Linsen, 1 bis 2 Zwiebeln, 2 Löffel Mehl, 125 g (1/8 Kilo) Speck. Kochzeit: 2 Stunden. Man kocht die Linsen in weichem Wasser, dem man noch eine Messerspitze Natron zusetzen kann, bis sie anfangen, weich zu werden, gießt dann das Wasser ab und gibt Wurstbrühe dazu, in der man sie vollends weichkocht. Die gehackten Zwiebeln röstet man in dem würfelig geschnittenen Speck, stäubt das Mehl daran und röstet auch dies eine kurze Zeit. Oder man macht eine Einbrenne aus Butter und Mehl, gibt sie nebst Speck und Zwiebeln zu den Linsen, würzt mit etwas Essig und Salz und verkocht alles gut unter beständigem Umrühren. (Kochkistengericht: 15 Minuten ankochen.)

Linsen mit Steckrüben. 5 Personen. Zutaten: 1/2 bis 3/4 Liter Linsen, Sellerie, Petersilienwurzel, Porree, 5 bis 6 Steckrüben, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 2 Schalotten. Kochzeit: 2 Stunden. Die gelesenen und eingeweichten Linsen werden mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht und weichgekocht. Inzwischen kocht man die Sellerie und Petersilie mit dem Porree in Fleischbrühe weich, verdickt die Brühe mit einer hellen Mehlschwitze, gibt die Linsen dazu, nachdem sie abgegossen und abgetropft sind und dämpft dies alles noch eine Weile. Währenddessen putzt man die Steckrüben, schneidet sie in kleine Würfel, die man in Wasser mit Butter oder Fett garkocht und dann zu den Linsen schüttet. Aus Mehl und Butter hat man inzwischen eine Einbrenne bereitet, in der man die gehackten Schalotten mitröften läßt, setzt sie den Linsen zu und verkocht das Ganze. Beilagen: Pökel- oder Schweinefleisch, Wurst oder Zunge.

Linsenbrei. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Linsen, 1 Zwiebel, etwas Wurzelwerk, 1/10 Liter saure Sahne, 1 Teelöffel gehackter Thymian. Kochzeit: 2 Stunden. Man weicht die Linsen ein und kocht sie mit Brühe, Zwiebel und Wurzelwerk weich, schlägt sie durch, schmeckt sie mit Maggi's Würze ab und reicht sie mit saurer Sahne und Thymian vermischt.

Mangold. 10 Personen. Zutaten: 2 Kilo Mangoldstiele, 60 g (6 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1/2 Liter kräftige Brühe, 1 Glas Madeira oder Weißwein. Kochzeit: 1 Stunde. Die Stangen werden abgezogen, in fingerlange feine Stücke geschnitten und in Salzwasser halbweich gekocht. Dann macht man aus der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze, löscht mit der Brühe und dem Wein ab, gibt den Mangold hinein und läßt ihn vollends weichdämpfen.

Mangoldgemüse. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Mangold, 100 g (10 deka) Butter, 1 feingehackte Zwiebel, 20 g (2 deka) Mehl. Dämpfzeit: 1/2 Stunde. Man wäscht und brüht die von den Stengeln gestreiften Mangoldblätter, kühlt sie auf einem Durchschlag mit kaltem Wasser aus, drückt sie fest aus und wiegt sie fein. Die Zwiebeln werden in der Butter leicht gedünstet, dann gibt man das Mehl hinein, läßt auch dieses heiß werden, fügt das Gemüse, Salz, Pfeffer und etwas Fleischbrühe zu, läßt alles aufkochen und schmeckt mit etwas Maggi's Würze ab. Nach Belieben kann man auch einen Eßlöffel Essig dazugeben.

Mangoldstiele. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Mangoldstiele, Buttersauce. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man schält die Mangoldstiele, wäscht sie, schneidet sie in fingerlange Stücke und kocht sie in siedendem Salzwasser ab. Darauf werden sie mit kaltem Wasser abgeschreckt und ebenso wie Schwarzwurzeln in einer Buttersauce aufgekocht.

Möhren oder Mohrrüben, gebackene. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Möhren, 100 g (10 deka) Semmelbrösel, 1/10 Liter Sahne, 2 Eier, zerlassener Speck. Kochzeit: 1 Stunde. Backzeit: 10 Minuten.

Man rührt die weichgekochten Möhren zu Brei, streicht ihn durch, gibt den Rahm und die Semmelbrösel daran, sowie die zerquirlten Eier, salzt und formt flache Brötchen davon und bäckt sie in zerlassenem Speck. Beilage zu Ragouts und Kochfleisch. Bemerkung: Einfacher ist, die in Brühe halbweich gesottenen Möhren zu halbieren, in einen Ausbackteig zu tauchen und in Butter oder Speck zu backen.

Möhren- oder Mohrrüben, einfach. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Möhren, 60 g (6 deka) Butter, 50 g (5 deka) Einbrenne, 1 Liter Brühe, Pfeffer. Kochzeit: 1½ Stunden. Die Möhren werden abgeschabt, gewaschen und in Stifte geschnitten, mit kochendem Wasser überbrüht, abgegossen, mit der Brühe zugesetzt und langsam gargekocht. Beinahe fertig, brennt man sie ein und schmeckt sie mit Pfeffer ab. Beilage zu gebratenem sowie gebackenem Fleisch. Bemerkung: Man kann das Gericht mit Essig abschmecken, mit saurer Sahne und gehackter Petersilie verfeinern.

Möhren oder Mohrrüben, junge, und Schotenkörner. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Möhren, 500 g (½ Kilo) grüne Schotenkörner (grüne Erbsen), 80 g (8 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, Pfeffer, 1 Prise Zucker. Kochzeit: 1 Stunde. Die Möhren werden in Stifte geschnitten, gewaschen und dann mit kaltem Wasser und genügend Salz aufgesetzt. In einem zweiten Topf werden die Erbsen ungesalzen mit einer Prise Zucker und einem Messerstich Butter und womöglich mit Fleischbrühe aufgesetzt. Sie werden schneller weich als die Mohrrüben und an lauer Herdstelle heiß gehalten und zuletzt mit den weichgekochten Mohrrüben vermischt. Für diese hatte man bereits aus Butter und Mehl eine fette Einbrenne gemacht und sie damit gebunden. Die beiden Gemüse werden leicht untereinandergerührt, noch ein paar Minuten zusammen gedünstet und mit Pfeffer und einem Stich frischer Butter und gehackter Petersilie fertiggemacht. Bemerkung: Man kann auch einen Eßlöffel süße Sahne darangeben.

Morcheln, gedämpft. 5 Personen. Zutaten: 750 g (¾ Kilo) frische Morcheln, 120 g (12 deka) Butter, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, ¼ Liter kräftige Brühe, 1 Eßlöffel Mehl, Muskat. Kochzeit: 1 Stunde. Die gut geputzten und vorbereiteten Morcheln (siehe Kochschule Seite 130), die man noch von den Stielen befreit hat, gibt man in die heiße Butter aufs Feuer und dämpft sie darin ½ Stunde. Dann stäubt man das Mehl darüber, verrührt es gut, füllt mit der Brühe auf, gibt die Petersilie und eine Kleinigkeit Muskat dazu und läßt sie zugedeckt vollends weich werden. Bemerkung: Man kann die Saucen zuletzt auch noch mit 2 Eidottern binden und mit etwas Zitronensaft abschmecken; ebenso kann man Morcheln, nachdem sie abgekocht wurden, auch mit feingemahlener Fleischfarce aus Kalb- und Schweinefleisch mit etwas Semmel, 1 Ei, Pfeffer und Salz gemischt, füllen und wie oben angegeben gardämpfen.

Morcheln, gefüllte. 10 Personen. Zutaten: 1 Kilo große, von den Stilen befreite, gebrühte und überkochte Morcheln, 500 g (½ Kilo) feingehacktes, gebratenes Kalbfleisch, 2 Milchbrote, 2 Eidotter, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 2 gehackte Schalotten, 30 g (3 deka) Mehl, 80 g (8 deka) Butter, 1 Glas Weißwein, 1 gehackte Zwiebel. Dämpfzeit: 25 Minuten. Man weicht die Brötchen in Milch ein, drückt sie wieder aus und verarbeitet sie mit dem Fleisch, den Eidottern, Salz, Petersilie, Schalotten und etwas Muskatnuß zu einer Masse, mit der man die Morcheln füllt. Die Zwiebeln schwitzt man mit dem Mehl in der heißen Butter, verkocht mit Fleischbrühe und Wein, gibt die Morcheln hinein und dämpft sie weich, worauf man mit Zitronensaft und Maggi's Würze abschmeckt.

Morchelnauflauf. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Butter, 100 g (10 deka) Mehl, ½ Liter Milch, 6 Eidotter, Gewürz, 150 g (15 deka) getrocknete oder 1 Kilo frische Morcheln, 30 g (3 deka) Butter, der Schnee von 6 Eiweiß. Backzeit: ¾ Stunden. Eine Bechamelsauce bereitet man aus 100 g (10 deka) Butter, dem Mehl und der Milch (siehe Seite 262).

Nachdem man sie gut vermischt hat, läßt man die Masse auskühlen, rührt die Eidotter allmählich darunter und schmeckt die Sauce mit Salz ab. Die getrockneten oder frischen Morcheln bürstet man gut sauber, schneidet die Stiele ab, brüht und wiegt sie und schneidet die Hüte in feine Ringe. Die gewiegten Hüte dämpft man mit 30 g (3 deka) Butter, Pfeffer und Salz. Die Ringe dünstet man, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist, läßt beides auskühlen, gibt zuerst die Stiele und dann die Ringe in die Sauce, vermischt gut und mengt dann den festgeschlagenen Schnee darunter, worauf man die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Porzellanform füllt und im Ofen bäckt. Der Auflauf wird in der Backschüssel gereicht.

Oberrüben, siehe Kohlrabi.

Paprika, ausgebacken. 5 Personen. Zutaten: 6 große rote Paprikaschoten, 300 g (30 deka) Hackfleisch aus Schweine- und Rindfleisch, 60 g (6 deka) Butter, 1 feingehackte Zwiebel, 1 gehackte, saure Gurke, etwas Zitronensaft, 4 Eier. Kochzeit: 1 Stunde. Ausbackzeit: 7 bis 10 Minuten. Die Paprika werden, um ihnen die Schärfe zu nehmen, 1 Stunde gekocht, dann der Länge nach aufgeschnitten und ausgekernt. Butter und Zwiebel läßt man leicht dünsten, gibt das vorher mit Gurke und Ei und Salz vermischte Fleisch darauf und läßt es durchdünsten. Dann wird diese kurze Fülle in die Hälften gehäuft, hierauf von 3 Eiweiß Schnee geschlagen, die Butter mit 1 Teelöffel Mehl verquirlt, unter den Schnee gerührt, die gefüllten Paprikahälften in diesen leichten Backteich getaucht und in siedendem Backfett ausgebacken. Sie werden mit Bratkartoffeln umkränzt zu Tisch gegeben. Bemerkung: Man kann Paprika, rote wie grüne, auch ganz einfach bereiten, indem man die ausgekernten Schoten in Butter brät, nach einer Weile die gelöste Haut abzieht und darnach garbrät.

Paprikakartoffeln, siehe Kartoffeln mit Paprika.

Paprikaschoten (Paprikas). 5 Personen. Zutaten: große grüne Paprikaschoten, 300 g (30 deka) feingehacktes Schweinefleisch, 200 g (20 deka) ausgequellter Reis, 500 g (½ Kilo) Tomatenpüree, Salz, 150 g (15 deka) halb Butter halb Schweineschmalz, 1½ große feingehackte Zwiebeln. Kochzeit: 1 Stunde. Die Schoten werden um den Stiel ausgeschnitten und die Samenkörner herausgenommen. Die Zwiebel wird in dem Fett geröstet, Reis und Schweinefleisch hineingegeben, gut vermengt, gedünstet und in die Schoten gefüllt. Nebenher wird das Tomatenpüree bereitet, indem man die Tomaten mit Zwiebel und Butter röstet und, wenn sie weich sind, durchtreibt. Die Paprikaschoten werden mit dem Püree in einer flachen Kasserolle etwa 1 Stunde gedünstet. Bemerkung: Das Gericht brennt leicht an und darf nicht auf offenes Feuer kommen. Man kann es zuletzt durch Zuguß von ¼ Liter saurer Sahne verfeinern.

Paradiesäpfel, siehe Tomaten.

Pastetchen von Gemüse, siehe Gemüsepasteten.

Pastinaken, gekocht. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Pastinaken, 80 g (8 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1 Prise Zucker. Die wie Peterfilie geputzten Pastinaken werden in daumenlange Stücke geschnitten und mit der Butter und dem Zucker in Wasser gargekocht. Sie dienen als Beilage zu gebackenem Fleisch. Bemerkung: Man kann sie wie „einfache Mohrrüben" bereiten.

Petersilienkartoffeln, siehe Kartoffeln mit Petersilie.

Petersilienwurzel. 6 Personen. Zutaten: 1 Kilo Petersilienwurzeln. Die Wurzeln werden geschabt, gewaschen, am besten der Länge nach gespalten und das meist holzige Innere herausgenommen. Dann werden sie in daumenlange Stücke geschnitten, die man in schwach gesalzenem Wasser weichkocht und dann das Wasser abgießt. Man brennt mit einer aus Butter und Mehl bereiteten Mehlschwitze etwas Fleischbrühe ein und dünstet die Wurzeln in dieser Sauce noch 20 Minuten gar. Beilage zu Schmorbraten und Ausgebackenem.

Pilze, getrocknete, gedünstet. 5 Personen. Zutaten: 250 g (¼ Kilo) getrock-

nete Pilze, 80 g (8 deka) Butter, 1 gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Petersilie. Kochzeit: 1 Stunde. Man weicht die Pilze über Nacht ein und setzt sie in demselben Wasser zum Feuer und kocht sie weich. Dann werden sie herausgenommen, sehr fein gewiegt und in der Butter, in der man inzwischen die Zwiebel hat andünsten lassen, gedünstet. Man benutzt diese Pilze, um Reisränder oder sonstiges breiartiges Gemüse damit zu verzieren und pikanter zu machen.

Pilzgemüse (Tafel 15, 16, 17, 18), siehe Seite 130 bis 133. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Pilze, 80 g (8 deka) Butter, eventuell 1/4 Liter saure Sahne oder 1 Ei. Für die meisten Gemüsepilze ist die Bereitung der Steinpilze (siehe Kochschule Seite 130) maßgebend. So sind auf diese Weise zu schmoren: Champignons, Parasolpilz, Rotkappe, Grün- und Blutreizker, Kaiserling, Brätling und Brotpilz. Man kann alle diese Pilze mit Sahne ablöschen oder zuletzt mit 1 Ei abziehen. Morcheln und Lorcheln werden zuvor gebrüht, mit kochendem Salzwasser abgewellt (siehe Kochschule Seite 133) und dann auf dieselbe Weise zubereitet. Auch Pfifferlinge werden so behandelt, während der Ziegenbart nach dem Putzen und Waschen nur gebrüht und dann in Butter fertiggeschmort wird. Habichtspilze und Halimasch kocht man nach dem Putzen und Waschen in Salzwasser weich; der Habichtspilz ist nur jung gut. Von dem Halimasch sind die Stiele fast bis zum Hut abzuschneiden, da sie leicht zähe sind. Man gibt sie dann in eine Sauce aus Butter mit etwas Fleischresten, etwa 1/4 Liter kräftiger Brühe und 1 bis 2 Löffel Semmelbröſel, eventuell etwas Zwiebel, und läßt sie noch eine Weile dünsten. Man kann auch einige Sardellen oder ein Stückchen gehackten Hering dazugeben. Das Stockschwämmchen, in erster Linie ein Suppenpilz, wird vor der endlichen Zubereitung mit kochendem Salzwasser überwellt oder einige Minuten gekocht. Semmelpilzen zieht man die Haut ab, kocht sie in Salzwasser weich und bereitet sie weiter wie oben zu. Butter- und Kapuzinerpilz sowie die Ziegenlippe bereitet man genau wie Steinpilze zu. Der Butterpilz eignet sich außerdem vorzüglich zum Rohessen. (Siehe auch Trüffeln und Morcheln).

Pilzgemüse mit Reis. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Pilze, 80 g (8 deka) Butter, 1 Eßlöffel Petersilie, 1 Prise Pfeffer, 250 g (1/4 Kilo) Reis, 1 Ei, 100 g (10 deka) Parmesan- oder Schweizerkäse. Backzeit: 45 Minuten. Der Reis wird gewaschen, gebrüht und mit Salzwasser ausgequellt. Inzwischen hat man die Pilze mit der Hälfte der Butter weichgedünstet, die Petersilie dazugegeben und den Saft etwas einschmoren lassen. Nun wird eine Form mit Butter ausgestrichen, eine Lage Reis hineingetan, dünn mit Pilzen überzogen und wieder abwechselnd Reis und Pilze gegeben, bis die Form voll ist und obenauf mit Reis abschließt. Dann übergießt man das Ganze mit zerschlagenem Ei, das man beliebig mit einem Eßlöffel Milch verdünnen kann, streut den geriebenen Parmesankäse darüber und beträufelt das Ganze mit der übrigen Butter. Die Speise wird in der Form gereicht. Bemerkung: Man kann den Reis auch gleichmäßig mit den Pilzen und 2 Eßlöffeln geschmolzener Butter vermischen, in die Form füllen und wie oben verfahren.

Pilzkoteletten. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Steinpilze, 80 g (8 deka) Butter, 1/4 Liter süße Sahne, 3 Eier, 1 feingehackte, geröstete Zwiebel, Pfeffer, Muskat, Semmelbröſel. Backzeit: 10 bis 15 Minuten. Die geputzten Steinpilze (siehe Kochschule Seite 133) werden mit dem Wiegenmesser feingeschnitten und mit der Butter, den Eiern, Zwiebel und der Semmel vermischt, gepfeffert und mit etwas Muskatnuß abgeschmeckt. Dann gibt man noch so viel geriebene Semmel dazu, daß eine teigartige Masse entsteht, die man 1/2 Stunde beiseite stellt, um danach Koteletten daraus zu formen und in Butter auszubraten. Beilage: Zu Kartoffelgemüse, auch zu Fisch beliebt.

Pommes de terre frites, siehe Kartoffelfritter.

Porreegemüse. 5 Personen. Zutaten: 10 mittelgroße Porreestangen, 60 g (6 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 2 Eidotter, 2 Löffel saure Sahne. Kochzeit: 3/4 Stunden. Das geputzte Gemüse schneidet man in 2 bis 3 cm lange Stückchen, die man gut abgewaschen in Salzwasser weichkocht. Dann läßt man sie gut abtropfen, richtet sie an und übergießt sie mit Eiersauce, die man aus der Butter, Mehl, saurer Sahne, den Eidottern, ein wenig Salz und Muskatnuß nebst etwas Fleischbrühe gekocht und mit ein wenig Zitronensaft geschärft hat.

Portulakgemüse. Die jungen Blätter des Portulak vermischt man mit Sauerampfer und bereitet sie wie Spinat zu.

Prinzeßkartoffeln, siehe Kartoffeln.

Reizker. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Reizker, 60 g (6 deka) Butter, Kümmel. Dämpfzeit: 3/4 Stunden. Die sauber geputzten Pilze werden mehrmals gewaschen, blättrig geschnitten und in siedende Butter gelegt, eine Prise Kümmel dazugegeben und in ihrem eigenen Saft kurz geschmort. Beinahe fertig, werden sie mit einem Kaffeelöffel Mehl bestäubt und gargedünstet.

Ritscher, siehe unter Erbsenritscher.

Rosenkohl. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Rosenkohl, 1/2 Liter Rindsbrühe, 80 g (8 deka) fette helle Mehlschwitze, weißer Pfeffer, Muskat. Kochzeit: 3/4 bis 1 Stunde. Der geputzte Rosenkohl wird gut gewaschen, in siedendem Salzwasser einmal aufgekocht, in frischem Wasser abgekühlt und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Dann verkocht man die Mehlschwitze mit der Brühe und gibt den Kohl in die Sauce, in der er vollends weichkochen, aber nicht zerfallen soll. Man würzt ihn zuletzt mit etwas Muskat und Pfeffer und gibt ihn zu Tisch. Beilage zu Koteletten, Pökelzunge, Ente, Bratwürsten u. dgl.

Rote Rüben, siehe Rüben.

Rotkraut, einfach. 5 Personen. Zutaten: 2 Köpfe Rotkraut, 100 g (10 deka) Gänse- oder Schweinefett, 5 säuerliche, geschälte, in Viertel geschnittene Äpfel, etwas Kümmel, ein wenig Zucker, Essig. Dämpfzeit: 1 1/2 Stunden. Man putzt das Kraut und schneidet es in feine Nudeln, wozu man am besten den Krauthobel benutzt, brüht es mit siedendem Wasser ab, gibt es in frisches heißes Wasser mit dem Schmalz, Äpfeln, Kümmel, Salz, dünstet es weich und fügt dann Essig, Salz und Zucker nach Geschmack hinzu.

Rotkraut, Prager. 5 Personen. Zutaten: 1 Krauthaupt, Salz, 1 Gläschen Rum oder 1 Glas Rotwein, 60 g (6 deka) Zucker, 60 g (6 deka) Schweine- oder Gänsefett, 1 Zwiebel, 2 Löffel Essig, 2 Äpfel. Kochzeit: 1 Stunde. Das feingeschnittene Kraut wird überbrüht, darauf mit Salz bestreut und mit den sauber gewaschenen Händen tüchtig durchgearbeitet, wodurch es einen feinen, mürben Geschmack erhält. Inzwischen hat man in einer Kasserolle den Zucker gebräunt und das Fett nebst der feingeschnittenen Zwiebel darin leicht dünsten lassen. Nun gibt man das Kraut hinein, den Rum und die Apfelstücke dazu und läßt alles möglichst ohne viel Zugießen gardünsten. Zuletzt schmeckt man mit Essig ab und gibt eventuell noch ein Stückchen Zucker zu.

Rübchen, Belitzer. Tafel 13. Die Bereitung ist dieselbe wie bei den Teltower Rübchen (siehe dort).

Rübchen, Teltower. Tafel 13. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Rübchen, 1 Eßlöffel Zucker, 80 g (8 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl. In einer Kasserolle wird der Zucker gebrannt und mit einem Liter Wasser losgekocht. Die Rübchen werden durch Schaben geputzt. Hat man das schon vor dem Gebrauch vorgenommen, so müssen sie in Milch oder in Mehl gelegt werden. Man gibt sie nun in die Zuckerbrühe, läßt sie dann weichkochen und gibt die Hälfte der Butter dazu. Von der andern Hälfte und dem Mehl macht man eine dunkle Mehlschwitze und bindet die Rüben damit, sobald sie 3/4 gar sind. Beigabe zu Hammelbraten und Schmorfleisch. Bemerkung: Man kann die Teltower Rübchen auch mit Pfeffer würzen.

Rüben, gelbe, Erdrüben, Wruken. 5 Personen. 1 1/2 Kilo Rüben, 1/10 Liter Sirup, 80 g (8 deka) Butter, 50 g (5 deka)

Mehl, Pfeffer. Kochzeit: 3/4 Stunden. Die Rüben werden in große Würfel geschnitten, man kann sie aber auch mit dem Buntmesser (Figur 62) ansehnlicher machen, darauf überbrüht man sie mit kochendem Wasser, läßt sie 3 Minuten ziehen und setzt sie mit Wasser und Salz, noch besser mit Fleischbrühe auf, die sie knapp bedecken muß. Dreiviertel gar und kurz eingekocht, wird der Sirup darübergegossen, dann werden sie mit der aus dem Mehl und der Butter bereiteten Mehlschwitze leicht verdickt und mit Pfeffer abgeschmeckt. Beilage zu Hackbraten, Schmorfleisch, Beefsteaks. Bemerkung: Statt Sirup kann man auch süßen Obstsaft oder gebrannten Zucker nehmen.

Rüben, saure. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Rüben, 60 g (6 deka) Mehl, 80 g (8 deka) Butter, 2 Löffel Essig, etwas Thymian. Kochzeit: 1 Stunde. Die geschälten Rüben werden feingehobelt und in Wasser mit Thymian weichgekocht. Von Butter und Mehl macht man eine Mehlschwitze, verkocht diese in den Rüben mit etwas gehackter Zwiebel, würzt mit Essig und Salz und gibt sie zu Tisch.

Rüben, weiße. 5 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Rüben, 1/4 Liter Milch, 1 gehäufter Eßlöffel Mehl, 50 g (5 deka) Butter, Salz. Kochzeit: 1 Stunde. Die Rüben werden geschält, geputzt, in Würfel geschnitten, in Salzwasser weichgekocht und in ein Sieb gegeben. Inzwischen hat man in der Milch das Mehl verquirlt, die Butter darangegeben und daraus unter fortwährendem Quirlen weiße Sauce bereitet, in die man nun die Rüben gibt und durchdünsten läßt. Man kann auch eine richtige Bechamelsauce machen. Die Rüben können auch ganz verkocht, durchgeschlagen und danach mit der Bechamelsauce vermischt werden. Auch eine Zutat von Kümmel oder Dill verbessert den Geschmack.

Rübenblätter von roten Rüben. Die Bereitung ist dieselbe wie bei Spinat (siehe dort).

Rüben-Kerbel, siehe Kerbelrüben.

Rübenkraut. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Rübenkraut, 80 g (8 deka) Schweinefett, 1 Liter Brühe, 1 Eßlöffel Mehl, 1 gelbgeröstete Zwiebel. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Das Rübenkraut wird gewaschen und mit den in Fett gedünsteten Zwiebeln zugesetzt und gedünstet, wobei 3/4 der Fleischbrühe nach und nach zugegossen wird. Fängt es an weich zu werden, so quirlt man in dem Rest der Fleischbrühe den Löffel Mehl ab, gießt sie zu den Rüben und läßt diese vollends weichdünsten. Beilage zu gekochtem Rindfleisch, Schmorfleisch und Schweinebraten. Bemerkung: Man kann die Rüben durch Beigabe von Bratensauce sehr verbessern.

Sauerampferpüree. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo mit etwas Spinat vermischter Sauerampfer, 80 g (8 deka) Butter, 40 g (4 deka) Mehl, 1/4 Liter saure Sahne. Den geputzten Sauerampfer kocht man in Salzwasser weich, drückt ihn aus und streicht ihn durch ein Sieb. Dann macht man eine dicke Sauce aus Mehl, Butter und Fleischbrühe, in die man das Mus gibt und heiß werden läßt.

Sauerkraut auf schwäbische Art. Zutaten: 2 Kilo Sauerkraut, Schweinefleisch (grünes oder geräuchertes), 100 g (10 deka) Schweine- oder Gänseschmalz, Mehl, Zwiebeln. Man legt das Schmalz (Fett) in die Kasserolle, den halben Teil von dem ausgedrückten Kraut darauf, das nötige Fleisch darüber, dann das übrige Kraut darauf und gießt so viel Wasser daran, wie bis zum Garwerden des Krautes der Schätzung nach einkochen wird. Regel ist, daß das Wasser das Kraut zu Anfang reichlich deckt. Wenn das Fleisch weich ist, wird es herausgenommen und warm gestellt; ein Stück Schmalz wird in eine andere Kasserolle getan, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl darin weiß gedünstet, etwas Zwiebeln, die wie das Kraut der Länge nach zart geschnitten sein müssen, darin abgedämpft und das gekochte Kraut darin umgekehrt. Hat es noch mehr Brühe nötig, so wird ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe darangegossen und so langsam eingekocht. Das Fleisch wird erst kurz vor dem Essen wieder in das Kraut zum Erwärmen hineingegeben, oder es wird erst später mit dem Kraut

gekocht, so daß es gerade gar ist, bis man es braucht. Vor dem Anrichten kann man das Kraut mit ¼ Liter Weißwein aufkochen lassen. Das Kraut soll möglichst schön weiß bleiben, was nicht erreicht wird, wenn man geräuchertes Fleisch mitkocht, dagegen schadet grünes Schweinefleisch der Farbe nichts. Ein grünes Schweinsohr, Rüssel oder Fuß sind auch passende Beigaben, die das Kraut kräftig und schmackhaft machen. Das Sauerkraut muß 4 Stunden kochen (in einem gutemaillierten Dampfkochtopf genügen auch 3 Stunden); es ist nur gut, wenn es recht weich ist. Beilagen: Frisches Schweinefleisch, gekocht oder gebraten, gepökeltes oder geräuchertes Schweinefleisch, auch Rüssel, Ohren und Füße, warmer Schinken, Spanferkel, Gans, Hasen, Leberklöße, Leberwürste, Brat- und Blutwürste; auch Schellfisch, Stockfisch und Hecht passen gut dazu. Übriggebliebenes Kraut kann mehrere Male aufgewärmt werden, es heißt: siebenmal gewärmtes Kraut sei am besten.

Sauerkraut, braun gedünstet. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Sauerkraut, 200 g (20 deka) Butter oder Schmalz, 100 g (10 deka) Zucker, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 50 g (5 deka) Mehl. Kochzeit: 4 Stunden. Butter oder Schmalz läßt man heiß werden und bräunt darin zuerst den Zucker und dann die Zwiebeln, dann gibt man das Sauerkraut nach und nach dazu, läßt es zuerst in seinem eigenen Saft dünsten und löscht es später mit etwas Wasser ab. Nach etwa 2 Stunden stäubt man das Mehl daran, verkocht dies gut und salzt und zuckert nach Geschmack. Bemerkung: Je länger das Kraut dünstet, desto besser wird es.

Sauerkraut, einfache Art. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Sauerkraut, 60 g (6 deka) Schweinefett, 1 Zwiebel. Das Sauerkraut wird sehr schnell gewaschen, nur wenn es sehr sauer sein sollte, muß es mit etwas mehr Wasser durchgearbeitet werden. Man setzt es darauf mit so viel Wassermenge zu, daß es gerade bedeckt ist, und läßt es weich und kurz eindünsten. Beinahe gar, hackt man die Zwiebel sehr fein, füllt in ein Töpfchen etwas von der Sauerkrautbrühe ab, wälzt die Zwiebel in Mehl und quirlt sie mit der abgenommenen Brühe glatt. Gleichzeitig rührt man das Fett unter den Kohl und gießt die Zwiebel dazu. Nach kräftigem Umrühren läßt man das Kraut vollends weichdünsten. Bemerkung: Eine rohe Kartoffel, zum Kraut gerieben, macht es glänzend und besonders wohlschmeckend.

Sauerkraut, Klausenburger, siehe Klausenburger Kraut.

Sauerkraut mit Äpfeln. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Sauerkraut, 6 große Äpfel, 15 g (1½ deka) Zucker, 120 g (12 deka) Schweineschmalz, 2 Löffel Mehl, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel. Kochzeit: 2 Stunden. Man schält und schneidet die Äpfel in Viertel und befreit sie vom Kernhaus, gibt sie mit dem gewaschenen Sauerkraut, Zucker, Schmalz und etwas Wasser aufs Feuer und läßt alles möglichst langsam kochen. Sobald das Kraut weich ist, dünstet man 2 Löffel Mehl und die Zwiebeln in zerlassenem Schmalz und gibt diese Einbrenne zum Gemüse, läßt alles gut durchkochen, schmeckt ab und würzt nach Bedarf mit Zucker.

Sauerkraut mit Paprika. 5 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) magerer Speck, 3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 40 g (4 deka) Mehl, 1 Teelöffel Paprika, 1½ Kilo Sauerkraut, ¼ Liter saure Sahne, 1 Teelöffel gehackter Dill. Kochzeit: 3 bis 4 Stunden. Den Speck schneidet man fein, gibt ihn in eine Kasserolle, bräunt Zwiebel und Mehl zu heller Farbe darin und gibt dann das gebrühte Kraut dazu, würzt mit Paprika und läßt alles dünsten. Kurz vor dem Anrichten fügt man die saure Sahne hinzu.

Sauerkraut mit Spätzle. 5 Personen. Zutaten: 1 Suppenteller voll Spätzle, 1 Kilo gekochtes Sauerkraut, 6 gebratene, in Scheiben geschnittene Blutwürste, ⁴⁄₁₀ Liter saure Sahne, 50 g (5 deka) Butter. Backzeit: ¾ Stunden. Man streicht eine Form mit Butter aus, gibt eine Lage Spätzle darauf, darüber eine Lage Sauerkraut, darüber Blutwurstscheiben, dann

wieder Spätzle und fährt so fort, bis die Form voll ist. Die letzte Lage muß Sauerkraut sein, worauf man die saure Sahne darübergibt und Butterstückchen daraufpflückt. Man bäckt das Spätzleskraut auch hellgelb. Es wird in der Form zu Tisch gegeben. Bemerkung: Statt der Spätzle kann man auch Kartoffeln nehmen.

Sauerkraut, Wiener. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Sauerkraut, 8 Wacholderbeeren, 200 g (20 deka) Schweine- oder Gänseschmalz, 50 g (5 deka) Mehl, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 30 g (3 deka) Zucker. Kochzeit: 2½ Stunden. Das Sauerkraut wird mit Wasser oder Brühe und den Wacholderbeeren zugesetzt und recht weich gekocht. Inzwischen schwitzt man die Zwiebeln in einer Pfanne mit Fett, läßt sie aber weiß, stäubt das Mehl daran und gibt diese Mehlschwitze in das weichgekochte Kraut, verrührt es gut und läßt das Mehl gut verkochen. Dann gibt man den Zucker dazu und salzt, falls erforderlich. Wenn man Schinken- oder Pökelbrühe hat, so nimmt man diese zum Kochen des Krautes, doch sei man dann vorsichtig mit dem Salz. Bemerkung: Es muß viel Schmalz und Zwiebel genommen und das Kraut sehr weich gekocht werden. Je länger es mit der Einbrenne kocht, desto besser wird es.

Sellerie, ausgebackene. Zutaten: 750 g (¾ Kilo) Sellerie, Salz, Ausbackteig von 1 Ei und 1 Eßlöffel Mehl. Kochzeit: 1 Stunde. Backzeit: 10 Minuten. Die Knollen werden geschält und geputzt, in Salzwasser halbweich gekocht, in Scheiben geschnitten und abgetropft, worauf man sie in den Ausbackteig taucht und in siedendem Fett hellgelb bäckt. Sie werden reihenweise auf eine Schüssel geschichtet und oben und unten mit Petersiliesträußchen verziert.

Spargel, gekocht. Die Spargel müssen vom Stiel aufwärts geputzt, d. h. fein abgeschält werden (Fig. 113). Besitzt man einen Fisch- oder Spargelkessel, so kann man sie in Dunst kochen und damit viel feines Aroma erhalten, was beim Im-Wasser-Kochen verloren geht. Für den ersten Fall hat man die Spargel nur in den Einsatz zu legen, im zweiten bindet man sie zu kleinen Bündeln von je 6 bis 8 Spargel zusammen und legt sie in siedendes Salzwasser, zu dem man beliebig eine Prise Zucker gibt, und kocht sie zart weich, jedoch ohne sie so weich werden zu lassen, daß die Köpfe abfallen, und hebt sie mit einem Spargel- oder Eierkuchenheber heraus. Man reicht den Spargel mit geschmolzener, frischer oder geschlagener Butter. Angerichtet wird er mit etwas Butter, beträufelt mit einem „Band", wie es die Gemüsegarnitur auf Tafel 5 darstellt, oder mit harten Eidottern verziert. Eine einfache Art guter Anrichtung ist Semmelbrösel in reichlich Butter zu rösten und die Brösel über den Spargel zu streuen. Die Butter selbst wird dann mit einem Löffel süßer Sahne vermischt, was ihr einen milden feinen Saucengeschmack gibt, und über den Spargel gegossen. Man reicht bei festlichen Gelegenheiten den Spargel auch mit holländischer Sauce, wozu man häufig den Spargel vor dem Kochen in fingerlange Stücke schneidet und in der Sauce ragouartig aufträgt.

Spinat. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Spinat, 80 g (8 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 1 gehackte Zwiebel. Kochzeit: 5 Minuten. Dünstzeit: 25 Minuten. Man verliest und wäscht den Spinat gut, brüht ihn dann in kochendem, stark gesalzenem Wasser ab und fügt diesem Wasser, damit der Spinat grün bleibt, ¼ Messerspitze doppelkohlensaures Natron zu; dann läßt man ihn auf einem Durchschlag abtropfen, übergießt ihn mit kaltem Wasser, drückt ihn aus und treibt ihn durch die Fleischmaschine. Aus Butter und Mehl macht man eine Mehlschwitze, in der man noch die Zwiebel dünsten läßt, füllt sie mit Brühe oder Milch auf und läßt die Sauce ¼ Stunde kochen. Dann gibt man den Spinat hinein und läßt ihn einmal aufkochen, salzt, pfeffert und würzt mit Muskat und Maggi's Würze. Bemerkung: Man kann auch die Zwiebel reiben und rasch nur mit Butter andünsten, das Spinatpüree darauftun und garmachen. Bei wenig Spinat ist es geboten, etwas feine, in ein

wenig Milch verquirlte Semmelbröfel mitzudünsten. Ein Löffel Sahne zuletzt dazugerührt, verfeinert den Spinat. Er wird mit hartgekochten Eivierteln zu Tisch gegeben.

Schmorkartoffeln, siehe Kartoffeln geschmort.

Schnittbohnen, siehe Bohnen.

Steinpilze (Tafel 15), **gebratene.** 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) magerer Speck, 1 Zwiebel, ¾ Kilo Steinpilze. Bratzeit: ½ Stunde. Der kleingeschnittene Speck und die Zwiebeln werden in einer Pfanne angeröstet, dann gibt man die feingeschnittenen Pilze dazu, schmeckt mit Pfeffer und Salz ab und läßt sie hellbraun braten. Beilage: Kartoffeln.

Teltower Rübchen, siehe Rüben.

Tomaten, gefüllte. 5 Personen. Zutaten: 10 Tomaten, 4 feingewiegte Zwiebeln, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, 80 g (8 deka) Butter. Backzeit: 20 bis 25 Minuten. Man wiegt die Zwiebeln fein und mischt sie mit der Petersilie. Die Tomaten schneidet man quer in Hälften, drückt sie aus und gibt in die Höhlung die bereitete Mischung, legt die gefüllten Hälften in eine mit Butter bestrichene flache Pfanne, streut etwas Zucker und Salz darüber und bäckt sie im Ofen. Beilagen zu Braten aller Art, roher Schinken. Bemerkungen: Man füllt die ausgehöhlten Tomaten auch mit gedünstetem Reis, streut viel Parmesankäse darüber und gießt vor dem Backen im Ofen Öl darauf. Alle Fleischfarcen, wie sie zu Frikandellen (siehe dort) oder feineren Gerichten gebraucht werden, können zur Füllung von Tomaten dienen. Sie müssen zuvor mit Butter oder Butter und Zwiebel, eventuell auch mit dem aus den Tomaten genommenen Mark, gedünstet und dann in die Früchte gefüllt werden. Auch alle Fleisch- und Fischreste, ein wenig pikant angedünstet, sowie Reste von gedünsteten Pilzen können dazu eine gute Verwendung finden. Schneidet man von runden, prallen Tomatensorten Deckelchen ab und höhlt sie dann mit dem Kartoffelstecher (Fig. 58) oder auch nur mit einem scharfen Blechkaffeelöffel aus, so kann man sie auch mit gröberen Massen füllen, mit dem Deckelchen belegt und mit einem (später zu entfernenden) Speilchen befestigt, garmachen. Wenn die Tomaten offen bleiben, bestreut man sie obenauf mit Semmelbröfel oder Käse und beträufelt sie mit zerlassener Butter.

Tomatenkartoffeln, siehe Kartoffeln in Tomaten.

Tomatenpüree. Man erhält es, indem man beliebig viel Tomaten mit einer Kleinigkeit (Bodendecke) Wasser aufsetzt, um ein eventuelles Anbrennen zu verhindern, die Früchte verkocht und danach durchschlägt. Das Püree kann danach den verschiedenen Zwecken zugeführt werden. Durch längeres oder kürzeres Eindünsten bestimmt man seine Stärke. Es kann so fest eingedünstet werden, daß man es zuletzt in Würfel schneidet, die man noch nachtrocknen läßt, um sie als Würze für Saucen und Suppen zu verwenden. Tomatenpüree von breiiger Stärke dünstet man wie Spinat rasch mit Zwiebeln und Butter, um es als selbständiges Gemüse zu reichen; die dort empfohlene Vermehrung des Gemüses durch mitgeröstete Semmelbröfel und Beigabe von etwas Sahne ist auch hier zu empfehlen. Im übrigen würzt man Tomatenpüree durch Mitkochen von Zitronenschale, Zitronensaft, durch Wein, durch Auskochen von Pfeffer- und Neugewürzkörnern, auch ein Stück Lorbeerblatt ist bei vielen Hausfrauen beliebt. Tomatenpüree verwendet man als Tomatengemüse, als Beigabe zu Omeletten und Rührei, zu Nudelaufläufen, Suppen, Saucen, als Würze und Farbe zu Farcen, zu Bratensaucen, Pudding usw. Durch die „Sofortmethode" (siehe Kochschule Seite 212) ist es möglich, Tomatenpüree beliebig auf Vorrat zu halten und auch die kleinsten Reste durch Einfüllen in kleine Weckgläser aufzubewahren.

Topinambur. Tafel 14. 5 Personen. Zutaten: 750 g (¾ Kilo) Topinambur, 3 bis 4 Eßlöffel Essig, 60 g (6 deka) Butter, 1 Teelöffel gehackte Petersilie. Kochzeit: ¾ Stunden. Man wäscht die Knollen sauber und kocht sie in Salzwasser mit dem Essig weich, schält und schneidet sie und gibt sie in die heiße Butter, in der man sie weich

werden läßt; nötigenfalls gibt man etwas Brühe dazu. Zum Schluß verrührt man sie mit der Petersilie. Bemerkung: Man kann sie auch nach dem Schneiden mit etwas Brühe, Essig, Öl, Pfeffer und Salz als Salat reichen; oder: Als Gemüse mit Butter und geriebenem Parmesankäse geschmort.

Topinambur mit Tomatensauce. Die wie oben vorbereiteten Topinambur werden nach dem Halbweichkochen geschält, geschnitten und in der fertigen Sauce weichgeschmort. Bemerkung: In gleicher Weise kann man eine holländische Trüffel- oder Madeirasauce nehmen. Topinambur kann man auch wie Teltower Rübchen bereiten.

Trüffeln, deutsche, mit Parmesankäse. 10 Personen. Zutaten: 1 Kilo Trüffeln, 100 g (10 deka) feines Öl, 200 g (20 deka) Parmesankäse. Bereitungszeit: 5 Minuten. Man reinigt die Trüffeln (siehe Kochschule Seite 131) und schneidet sie dünnblätterig. In einer Kasserolle wird das Öl erhitzt und die Pilze solange darin gelassen, bis sie heiß sind. Dann verteilt man sie in Muschelschalen und bestreut sie mit dem Käse. Die Muscheln werden auf einer mit einer gebrochenen Serviette bedeckten Platte aufgetragen.

Wachsbohnen als Gemüse. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Wachsbohnen, 100 g (10 deka) Butter, 50 g (5 deka) Mehl, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 1 Teelöffel gehacktes Bohnenkraut. Kochzeit: 3/4 Stunden. Die von den Fäden befreiten Wachsbohnen schneidet man in kleine Stücke und kocht sie in Salzwasser weich. Von der Butter und dem Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, verkocht sie mit Fleischbrühe, gibt die gekochten Bohnen und die Petersilie nebst Bohnenkraut hinein, läßt alles gut durchziehen und schmeckt mit etwas Maggi's Würze ab. Das Gemüse wird in einer tiefen Gemüseschüssel zu Tisch gegeben. Bemerkung: Als Wachsbohnen, einfach, kocht man sie in Salzwasser weich und überdünstet sie nur in Butter und Petersilie, ganz junge Bohnen dünstet man nur in Butter.

Weißkraut. 5 Personen. Zutaten: 1 großer Kohlkopf oder 2 kleine, Kümmel, 80 g (8 deka) Butter, 1/2 Eßlöffel Mehl. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Der Kohl wird in 4 bis 6 Teile zerteilt, die Strunke herausgenommen, in dünne Scheiben zerschnitten und dazugegeben. Dann brüht man das Kraut und setzt es mit 3/4 Liter Wasser, Salz und Kümmel auf, gibt, wenn es weich ist, das Fett daran und verquirlt das Mehl mit etwas abgenommener lauer Krautbrühe, gießt es daran und läßt den Kohl nicht zu kurz eindünsten; er muß noch etwas flüssig sein. Beilage: Hackbraten, Schmorfleisch, Kochfleisch. Bemerkung: Durch Abkochen in Fleischbrühe wird der Kohl verfeinert.

Weißkrautbombe. 10 Personen. Zutaten: 2 große Krautköpfe, 250 g (1/4 Kilo) Speckscheiben, 375 g (37 1/2 deka) gehacktes Rindfleisch, ebensoviel Schweinefleisch, 3 Rebhühner. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Die in Hälften geschnittenen Krautköpfe befreit man von ihren Strünken, schneidet die Blätter in größere Stücke, siedet sie etwa 10 Minuten in Wasser, kühlt sie aus und dämpft sie in Fleischbrühe mit Salz und Kümmel weich. Aus dem feingehackten Fleisch macht man eine Farce, legt eine Kasserolle mit Speckscheiben aus, gibt mehrere Schichten Krautblätter darüber, bestreicht sie mit einem Teil der Farce, legt wieder Krautblätter und eine Schicht Farce darauf, füllt in die Mitte die gebratenen Rebhühner, die man in Viertel geschnitten hat, gibt einen Teil ihrer Sauce darüber, dann wieder schichtweise Krautblätter und Farce und stellt die Kasserolle in ein Wasserbad, in dem man die Bombe 3/4 Stunden kochen läßt. Sie wird gestürzt und mit kleinen Bratwürstchen garniert aufgetragen.

Wirsing, gefüllter, oder Wickelkinder. 5 Personen. Zutaten: 1 Kopf Wirsing, 250 g (1/4 Kilo) pikante Fleischfarce (siehe dort), 40 g (4 deka) zerlassene Butter, 1/2 Liter Brühe, 1 Löffel Mehl. Schmorzeit: 1 Stunde. Von dem zarten, großen Wirsingkopf schneidet man, nachdem er geputzt ist, die äußeren Blätter ab und brüht sie in kochendem Wasser, läßt sie abtropfen, bestreicht sie mit der Farce, rollt sie zusammen und legt sie dicht nebeneinander in einen

Schmortopf, worauf man die Brühe und die Butter dazugießt, noch mit etwas Maggi würzt und mit dem nötigen Salz weichschmort. Dann nimmt man sie aus der Brühe, verdickt diese mit etwas mit Butter verknetetem Mehl, gießt sie durch und zieht sie nach Geschmack mit Ei ab. Der Wirsing wird in einer tiefen Schüssel angerichtet und mit der Sauce übergossen.

Wirsingpastete. 5 Personen. Zutaten: 1 kleiner, zarter Kopf Wirsing, 125 g (1/8 Kilo) Speckscheiben, 250 g (1/4 Kilo) pikante Bratwurstfülle (siehe dort), 5 hartgekochte halbierte Eier, 1/4 Liter saure Sahne. Backzeit: 3/4 Stunden. Der Wirsingkopf wird geputzt, die gröberen Blätter entfernt und das Innere mit kochendem Wasser abgebrüht und danach abgetropft. Eine Form streicht man gut mit Butter aus, legt den Wirsingkopf in die Mitte, bedeckt rundherum den Boden mit Speckplatten, streicht die Bratwurstfülle darauf, legt darüber die Eier mit den gelben Seiten nach oben, bedeckt diese wieder mit Speckplatten und bäckt die Speise 1/2 Stunde, worauf man die Speckscheiben entfernt, die Sahne darübergießt und das Ganze noch im Ofen etwas durchziehen läßt. Die Form wird mit einer Serviette umsteckt und die Speise darin aufgetragen.

Wirsing- oder Savoyertopf. 5 Personen. Zutaten: 1 Kopf Wirsingkohl, 125 g (1/8 Kilo) in Scheiben geschnittenes Kalbfleisch, 125 g (1/8 Kilo) magerer Schinken, 3 Paar Wiener Würstchen, 1/4 Liter Brühe, 50 g (5 deka) Butter. Schmorzeit: 3 Stunden. Man nimmt zu diesem Gericht am besten einen der festschließenden Kochkistentöpfe, belegt den Boden mit abgewellten Wirsingblättern, gibt das Kalbfleisch darauf, dann wieder Wirsingblätter, darüber die Würstchen, auf die man wieder Wirsing legt, dann den Schinken in Scheiben geschnitten darauf usf., bis der Topf fast voll ist, gießt dann noch die Brühe darüber, pflückt die Butter darauf, schließt den Topf zu, kocht 15 Minuten an und setzt ihn dann in die Kochkiste. Hat man keinen Kochkistentopf, so kann man sich mit einer Puddingform helfen und das Gericht im Wasserbad kochen. Es wird womöglich gestürzt aufgetragen.

Wruken, siehe Rüben.

Zichorie (Chicoree). Sie wird wie Spargel bereitet (siehe dort).

Zwiebeln, spanische. 5 Personen. Zutaten: 5 Zwiebeln, 250 g (1/4 Kilo) gemischtes Hackfleisch, Salz, 1 Ei, 1 Eßlöffel Semmelbröfel, Paprika, Petersilie, 100 g (10 deka) Butter, Muskat, 50 g (5 deka) Mehl, 1/2 Liter Brühe. Kochzeit: 1 Stunde. Die Zwiebeln werden von den äußeren Blättern befreit, oben ein Deckel abgeschnitten und ziemlich weit ausgehöhlt. Man füllt sie mit dem mit Ei, etwas Semmelbröfel und Paprika angemachten Hackfleisch, das noch mit dem herausgenommenen feingehackten Zwiebelinnern vermischt wird, deckt das Deckelchen darüber und setzt sie in eine gutschließende Kasserolle, die bis zu 3/4 Höhe mit der Fleischbrühe gefüllt wird, und läßt sie gardünsten. Sind sie weich, so werden sie herausgenommen, die Sauce mit der aus Mehl und Butter bereiteten Mehlschwitze verdickt und darüber angerichtet. Bemerkung: Man kann die Sauce auch mit Tomatenpüree oder saurer Sahne verfeinern.

Zwiebelpüree. 5 Personen. Zutaten: 12 Zwiebeln, 140 g (14 deka) Butter, 1 Löffel Mehl, 1/4 Liter Sahne. Kochzeit: 30 Minuten. Man schält die Zwiebeln und gibt sie in Scheiben geschnitten in heiße Butter, in der man sie so dünstet, daß sie weich werden, aber weiß bleiben, stäubt unterdessen das Mehl daran, gießt Brühe dazu, läßt alles verkochen, füllt dann mit Sahne auf, läßt auch diese verkochen und streicht die Zwiebeln, wenn sie gut weich geworden sind, durch ein Sieb. Wenn das Püree dann noch zu dick ist, gießt man noch etwas Sahne nach. Beilage: Es wird zu Hammelrücken oder Koteletten gegeben.

Kompotte.

Siehe auch Abschnitt: Einkochen und Einmachen.

Ananas duchesse, siehe Seite 165.

Apfelkompott. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo große Äpfel, 100 g (10 deka) Zucker, ½ Zitrone. Kochzeit: 8 bis 10 Minuten. Die Äpfel werden schön gleichmäßig geschält und je nach der Größe halbiert oder in 4 bis 6 Teile geschnitten; das Kerngehäuse wird entfernt. Damit die Äpfel weiß bleiben, werden sie bis zum Kochen in kaltes Wasser, dem etwas Essig oder Zitronensaft zugesetzt wurde, gelegt. In eine feuerfeste, weiße Kasserolle gibt man ¾ Liter Wasser, Zucker, Zitronenschale und -Saft, läßt es aufkochen, gibt die Apfelstücke hinein und läßt sie schnell weichkochen; sie dürfen aber nicht zerfallen. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel vorsichtig heraus und legt sie in eine Glasschüssel, begießt sie mit der Hälfte des Saftes, damit sie nicht abtrocknen und kocht den übrigen Saft dick ein, den man über die Äpfel gießt, nachdem man den vorherigen dünnen Saft entfernt hat. Nach Belieben setzt man etwas Arrak oder Rum hinzu. Bemerkung: Kleine Borsdorfer Äpfel können, nachdem sie geschält und das Kerngehäuse ausgestochen wurde (man benutzt dazu einen Apfelstecher, Fig. 6), ganz gekocht werden. Resteverwertung: Apfelschalen und Saft können zur Bereitung von Apfelgelee oder Apfelsuppen verwendet werden.

Apfelkompott, einfach. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo amerikanische oder sonst gute säuerliche Äpfel. Kochzeit: 10 Minuten. 80 bis 100 g (8 bis 10 deka) Zucker (nach Geschmack), 1 Stück Zitronenschale. Die Äpfel werden geschält, halbiert, das Kernhaus ausgestochen und in heißes Wasser gelegt. Inzwischen hat man den Zucker mit der Zitronenschale und ¼ Liter Wasser aufgesetzt, gibt die Äpfel hinein und läßt sie leise garkochen, ohne daß sie zerfallen. Man füllt die Äpfel mit Eingemachtem, richtet sie, die Fülle nach oben, nebeneinander in einer weiten Glasschale an und seiht den noch etwas eingekochten Saft darüber, den man auch mit etwas Preiselbeersaft färben kann.

Apfelmus mit Meerrettich (Apfelmuscreme). 5 Personen. Zutaten: 8 große säuerliche Äpfel, 80 g (8 deka) Zucker, 1 fingerlanges Stück Meerrettich, 1 Teelöffel Essig. Kochzeit: ½ Stunde. Man bereitet von den Äpfeln Apfelmus (siehe dort) und vermischt das ausgekühlte fertige Mus mit einem halben oder ganzen Teelöffel Essig und kurz vor dem Auftragen mit dem geriebenen Meerrettich. Das Kompott wird zu kaltem Kalbfleisch, kaltem Hammelbraten gereicht; auch zu Wild, Geflügel, blaugekochten Fischen schmeckt es vorzüglich.

Apfelmus, siehe auch Seite 165.

Apfelsinen- und Apfelkompott, siehe Seite 166.

Aprikosenkompott. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Aprikosen, 250 g (¼ Kilo) Zucker. Kochzeit: 15 Minuten. Die Aprikosen werden in kochendem Wasser gebrüht, in kaltem Wasser abgeschreckt, in Hälften geschnitten und die Steine entfernt. Inzwischen hat man den Zucker mit einer knappen Tasse Wasser zum Kochen gebracht und dünstet darin die Früchte langsam weich. Sie dürfen nicht zerfallen. Bemerkung: Vorteilhafterweise kocht man die Kerne mit, schlägt sie dann auf und löst die Mandel heraus. Die Früchte werden ausgenommen, in die Glasschale geordnet, der Saft darüber durchgegossen und die Kerne auf die Früchte gelegt. Wenn der Saft sehr dünn ist, kann man ihn allein noch etwas einkochen lassen. Siehe auch Pfirsichkompott.

Backbirnen. 5 Personen. Zutaten: 750 g (¾ Kilo) Backobst, 1 Glas Moselwein, 40 g (4 deka) Zucker, 1 Stückchen Zimt, etwas abgeschälte Zitronenschale. Kochzeit: 1½ Stunden. Die Birnen werden einige Male gewaschen, worauf man sie mit 1¼ Liter Wasser und den übrigen Zutaten langsam weichkocht. Dann nimmt

man sie aus der Brühe und kocht diese dick ein. Bemerkung: Will man die Birnen nicht als Kompott, sondern als Beilage zu Pudding und Klößen geben, so dickt man die Brühe mit etwas Mehlschwitze oder etwas in Wasser aufgeweichtem Pfefferkuchen ein.

Backpflaumenkompott. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Backpflaumen, Zitronenschale, 1 Glas Wein, 80 g (8 deka) Zucker. Kochzeit: 1 Stunde. Die Backpflaumen werden am Abend vorher gewaschen und in so viel Wasser eingeweicht, als man am nächsten Tag zum Zusetzen verwenden will. Mit diesem Wasser bringt man sie aufs Feuer, tut Butter und Zitronenschale und, wenn sie beinahe weich sind, auch den Wein hinein, läßt sie dann noch etwas kochen, nimmt sie heraus, läßt den Saft einkochen und gießt ihn zuletzt durch ein Porzellansieb über die Pflaumen. Bemerkung: Man kann auch am Abend vorher die Früchte in einen Steintopf, mit Wasser übergossen, in den heißen Ofen setzen und zugedeckt über Nacht ausquellen lassen. Am Morgen nimmt man sie heraus, richtet sie in der Schüssel an, kocht etwas von dem Wasser mit Weißwein und Zucker und Zitronenschale ziemlich kurz ein und gießt es zuletzt über die Früchte.

Bananenkompott. 5 Personen. Zutaten: 10 mittelreife Bananen, 60 g (6 deka) Zucker, 1 Stück Zitronenschale. Kochzeit: 5 Minuten. Die Bananen werden mit einem bronzenen Obstmesser abgezogen und in dicke Scheiben geschnitten, jedoch erst, wenn der Zucker mit der Zitronenschale und ein paar Löffeln Wasser kocht. Man schneidet die Bananen direkt in den Zucker hinein, zieht diesen sofort zurück und läßt das Kompott an der Seite des Herdes stehen; es darf aber nicht kochen. Zu viel Saft wird abgegossen und noch etwas eingekocht und über die Bananen gegeben.

Birnenkompott, siehe Seite 165.

Birnenmus. 10 Personen. Zutaten: Saftige Birnen, 500 g (1/2 Kilo) saure Äpfel, 1 Glas Weißwein, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 1 Stückchen ganzen Zimt, 65 g (6 1/2 deka) süße, gebrühte, halbierte Mandeln oder 65 g (6 1/2 deka) Fruchtgelee. Kochzeit: 1 Stunde. Man kocht die Birnen und Äpfel, nachdem man sie geschält und zerschnitten hat, mit dem Weißwein, Zimt, Zucker und der Zitronenschale weich, streicht sie dann durch ein Sieb, gibt sie in eine Kompottschale, verziert sie etwas mit Johannisbeergelee und bestreut sie mit gehackten Mandeln.

Brombeerkompott. 5 Personen. Zutaten: 1 Liter reife Brombeeren, 300 g (30 deka) Zucker, Zimt, 1 Zitrone. Man setzt den Zucker mit etwas Wasser, Zimt und Zitronenschale auf und läßt ihn etwas einkochen, worauf man die Früchte hineingibt und ein paar Minuten sachte kochen läßt. Man kann den Saft durch ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.

Dörrobstkompott. Alles Dörrobstkompott muß am Abend vor dem Gebrauch gut gewaschen und eingeweicht werden: am nächsten Tage wird es mit dem Weichwasser aufgesetzt und gekocht. Verfeinert werden alle Dörrobstkompotte durch den Zusatz von etwas Zitronensaft, der dem Obst die alte Frische wiedergibt.

Erdbeerenkompott. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo frische Erdbeeren, 150 g (15 deka) Zucker. Kochzeit: 3/4 Stunden. Man verliest die Erdbeeren, befreit sie von den Stielen, wäscht sie und läßt sie gut abtropfen. Dann kocht man den Zucker mit 1 Tasse Wasser dicklich ein, gibt die Erdbeeren hinein, läßt sie einmal aufkochen und nimmt sie gleich mit einem Schaumlöffel wieder heraus, worauf man den Saft noch dicklich einkocht. Danach gibt man die Beeren zurück in den Saft, läßt sie wieder einmal aufkochen und gibt das Ganze zum Auskühlen in eine Schüssel. Bemerkung: Es genügt auch, wenn man die Erdbeeren nur einzuckert, sie einige Stunden stehen läßt und dann so zu Tisch gibt.

Feigenkompott von getrockneten Feigen. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Zucker, Schale von 1/4 Zitrone oder Apfelsine, 500 g (1/2 Kilo) Tafelfeigen, 1 Glas Portwein, etwas Zitronensaft. Kochzeit: 1 1/2 bis 2 Stunden. Die gewaschenen Feigen werden in dem kalten Wasser, in dem man den Zucker aufgelöst hat, aufs

Feuer gesetzt, mit der Schale langsam erhitzt und leise gekocht. Wenn sie weich sind, fügt man den Wein und Zitronensaft dazu und läßt das Kompott auskühlen.

Fruchtschüssel. 10 Personen. Zutaten: Einige Birnen, Äpfel, Orangen, ½ Ananas, Vanillezucker, Kognak. Man schält die Früchte, teilt sie in vier Teile und diese in Scheiben, die man in eine Kompottschüssel lagenweise einschichtet; jede Lage wird mit Vanillezucker bestreut, die Schüssel zugedeckt und 1 Stunde auf Eis gestellt. Der sich bildende Saft wird vor dem Auftragen in eine irdene Schüssel abgegossen, mit Kognak vermischt und wieder über das Kompott gegossen.

Getrocknete Hagebutten. 5 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) getrocknete Hagebutten, 150 g (15 deka) Zucker, 50 g (5 deka) große Rosinen. Die Hagebutten werden gut gewaschen und am Abend vorher in dem Zucker und ¹⁄₁₀ Liter Wasser sowie den Saft einer halben Zitrone eingeweicht. Am nächsten Tage kocht man sie mit den großen Rosinen zusammen und einem Stückchen Zitronenschale langsam weich, schmeckt auf Zucker ab, nimmt die fertigen Früchte heraus, entfernt die Zitronenschale und kocht den Saft noch etwas ein.

Hagebuttenkompott. 5 Personen. Zutaten: 750 g (¾ Kilo) Hagebutten, 1 Glas Weißwein, 120 g (12 deka) Zucker. Kochzeit: 1 Stunde. Die Hagebutten werden von Stiel und Blüte befreit, aufgeschnitten, entkernt, gut ausgewaschen und in den kochenden Zucker gelegt, der gleich mit dem Weißwein zugesetzt wurde, und darin weichgekocht. Man nimmt sie vorher heraus und kocht den Saft noch ein.

Heidelbeerkompott. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Heidelbeeren, 240 g (24 deka) Zucker. Kochzeit: ½ Stunde. Man verliest und wäscht die Beeren, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, worauf sie in einem irdenen Gefäß mit dem Zucker gekocht werden, wobei man nach Geschmack noch etwas ganzen Zimt beifügen kann. Dann nimmt man sie mittels eines Schaumlöffels heraus, kocht den Saft noch etwas ein und gießt ihn dann wieder über die Beeren. Bemerkung: Man kann auch noch etwas feingeriebenen Zwieback mitkochen lassen.

Himbeerkompott. 5 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Himbeeren, 250 g (¼ Kilo) Zucker. Frisch gepflückte Himbeeren stellt man am Abend hin und bedeckt sie mit einem Kochdeckel, so daß dieser auf den Himbeeren aufliegt und sie womöglich in der Schüssel ringsum abschließt. Am andern Morgen hebt man ihn vorsichtig ab und man wird nun an seiner Rückseite die über Nacht ausgekrochenen Würmer der Himbeeren finden. Die Beeren werden vorsichtig herausgenommen. Der inzwischen abgelaufene Saft wird in den Zucker getan, zu dem man beliebig auch noch ein paar Tropfen Weißwein zusetzen kann, und zum Kochen gebracht. Er wird gleich auf die gewünschte Menge eingekocht, die Beeren hineingelegt und erkalten gelassen.

Johannisbeer- oder Ribiselkompott. 5 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Ribisel (Johannisbeeren), 200 g (20 deka) Zucker. Man läßt den Zucker mit etwas Wasser zum Faden einkochen. 2 Eßlöffel der abgezupften Beeren zerquetscht man in einem Tuch, gibt sie zu dem Zucker hinein, läßt sie einmal aufkochen, wirft dann die ganzen Beeren hinein, zieht den Topf vom Feuer und läßt das Kompott 24 Stunden stehen, ehe man es reicht.

Karottenkompott. 5 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Karotten, 125 g (⅛ Kilo) Zucker, 1 Zitrone, 3 Orangen. Kochzeit: 1½ Stunden. Die gut geschabten Karotten werden zu sehr feinen kleinen Stiftchen geschnitten und in siedendem Wasser gebrüht, worauf sie in dick eingesottenem Zucker so lange gekocht werden, bis sie durchsichtig sind. Dann fügt man etwas Zitronen- und Orangenschale dazu, ebenfalls feingeschnitten. Man gibt das Kompott in eine Schüssel und träufelt den Saft von einigen Orangen dazu. Das Ganze muß den Eindruck von lauter Orangenschalen machen.

Kastanien-Äpfelscheiben. 10 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Maronen, 500 g (½ Kilo) säuerliche Äpfel, 250 g (¼ Kilo)

Zucker, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 1/4 Flasche Weißwein, 1 Zitrone. Kochzeit: 3/4 Stunden. Die Maronen werden geschält und danach in Wasser weichgekocht. Man bräunt etwas Zucker, gibt die Butter daran und läßt die Maronen darin etwas dünsten, gibt Wasser und Wein dazu, den halben Zucker und Zitronenschale und kocht sie vollends weich. Die Äpfel hat man geschält, das Kernhaus herausgenommen und sie mit dem Buntmesser zu Scheiben geschnitten, die man in dem übrigen Wein, Zucker und ein paar Eßlöffel Wasser weichgedünstet und mit Zitronensaft abgeschärft hat. Die Maronen werden mit den Äpfeln gemischt, ebenso der Saft, dieser noch kurz gekocht und über das Kompott gegossen. Es wird als Beilage zu Wild, Geflügel, Kapaun, Gans- und Puterbraten gereicht.

Kirschen mit Fruchtsaft. 10 Personen. Zutaten: 1 Kilo große schöne Kirschen, 160 g (16 deka) Zucker, 1/10 Liter Himbeersaft. Kochzeit: 1/2 Stunde. Von den Kirschen schneidet man die halben Stiele ab, wäscht sie sauber und kocht sie in einer Kasserolle mit 1/8 Liter Wasser und den übrigen Zutaten weich, nimmt sie heraus und kocht den Saft noch etwas ein.

Kirschkompott. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Sauerkirschen, 80 g (8 deka) Zucker, 1 Glas Weißwein, 1 Stückchen Zimt, 1 Stückchen Zitronenschale. Kochzeit: 3/4 bis 1 Stunde. Man stielt die Kirschen ab, wäscht sie, läßt sie abtropfen, kocht Zucker und Wein mit 1 Eßlöffel Wasser klar und dämpft die Kirschen weich, nimmt nun die Kirschen heraus und läßt den Saft noch etwas einkochen.

Kirschkompott, siehe auch Seite 164.

Kirschkompott von Dörrkirschen. 10 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) getrocknete Kirschen, 160 g (16 deka) Zucker, 1 Zitrone, 1 Stückchen Zimt. Kochzeit: 3/4 Stunden, 1/10 Liter süße Sahne. Die gewaschenen, am Abend vorher eingeweichten Kirschen läßt man mit 1/2 Liter Wasser, Zucker, Zimt, Zitronenschale und etwas Apfelsinenschale weichkochen, nimmt sie heraus und siedet den Saft noch ein. Erkaltet, mischt man das Kompott mit der Sahne.

Marillenkompott, siehe Aprikosenkompott.

Maulbeerkompott. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Maulbeeren, 200 g (20 deka) Zucker, Zitronenschale. Die Beeren werden ausgelesen und gewaschen. Den Zucker kocht man mit 3 Eßlöffel Wasser klar, gibt etwas Zitronenschale daran und kocht die Beeren darin 2 bis 3 mal auf, nimmt sie heraus und kocht den Saft noch kurz ein. Bemerkung: 1 Glas Weißwein verfeinert das Kompott.

Mirabellenkompott. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) reife Mirabellen, 150 g (15 deka) Zucker, 1 Glas Weißwein. Kochzeit: 1 Stunde. Die Mirabellen werden mit einer Nadel durchstochen, dann läßt man sie in kochendem Wasser einmal aufsieden, nimmt sie heraus und läßt sie abtropfen. Inzwischen hat man den Zucker mit dem Weißwein klargekocht, legt nun die Mirabellen hinein und läßt sie weichkochen. Wenn sie gar sind, nimmt man sie heraus und dickt den Saft noch etwas ein.

Mischkompotte. Man stellt sie aus eingemachten Früchten zusammen, indem man mehrere Weckgläser öffnet und mit „Sofortmethode" wieder verschließt, nachdem man mit einem zuvor in Sodawasser gewaschenen und wieder gut abgetrockneten silbernen Eßlöffel herausgenommen hat, was man braucht. Sehr gute Mischkompotte sind Marillen mit Kirschen und frischgekochten Äpfeln, oder Kirschen und Äpfel, Birnen und geschälte Pflaumen und Kirschen, oder Pfirsiche und Johannisbeeren, oder auch letztere mit Ananasscheiben vermischt, ferner Ananas und Äpfel, Erdbeeren und Äpfel, Preiselbeeren und Birnen.

Mispelnkompott. (Altdeutsches Rezept). 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) teigige Mispeln, 200 g (20 deka) Zucker, 30 g (3 deka) Butter, 1/8 Liter Rotwein. Kochzeit: 1 Stunde. Man brennt den Zucker goldgelb, gibt die Butter mit etwas Wasser und den Rotwein dazu und läßt die Mispeln, die man von der Blüte und dem Stiel befreit hat, vollkommen weichkochen.

Pfirsichkompott. 10 Personen. Zutaten: 1 Kilo Pfirsiche, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 1 Tasse Wasser. Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht, die Früchte halbiert, geschält und dann in dem Zucker weichgekocht, worauf man sie herausnimmt, in eine Schüssel legt, den Zucker dicklich einkocht, darübergießt und dann das Ganze erkalten läßt. Bemerkung: Auf gleiche Weise wird Aprikosenkompott bereitet.

Pflaumenkompott aus geschälten Pflaumen. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) gute, sehr reife Pflaumen, 200 g (20 deka) Zucker. Man läßt den Zucker in einem Eßlöffel Wasser schmelzen, überbrüht inzwischen die Pflaumen, zieht sie mit einem bronzenen Obstmesser ab und gibt sie in den Zucker, in dem man sie weichkocht, ohne daß sie zerfallen. Einfacher ist es, die Früchte im Wasserbad in einem Weckglas zu kochen, das man mit einer Klammer verschlossen hat. Sie bleiben dadurch ganz und erhalten einen ausgesprochen feineren Geschmack als offen gekochtes Kompott.

Pflaumenmus mit gerösteter Semmel. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Pflaumen, 100 g (10 deka) Zucker, ein nußgroßes Stück Butter, 1 Glas Wein, 50 g (5 deka) Semmelbrösel. Kochzeit: 1 Stunde. Man röstet die Semmelbrösel in der Butter, kocht die Pflaumen mit dem Zucker weich und schlägt sie durch ein Porzellansieb; dann vermischt man die Semmelbrösel mit dem Pflaumenbrei, gibt ein Stückchen Zitronenschale und Zimt dazu und dünstet das Ganze noch ein Weilchen. Zitronenschale und Zimt werden vor dem Anrichten entfernt. Das Mus wird warm zu Tisch gegeben und zu einem Serviettenkloß oder zu Spätzle gegessen.

Preiselbeeren. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Preiselbeeren, 300 g (30 deka) Zucker. Kochzeit: 20 Minuten. Man verliest und wäscht die Preiselbeeren, läßt sie gut abtropfen, schüttelt sie in einem Kochtopf mit dem Zucker durcheinander, bringt sie aufs Feuer und kocht sie unter öfterem Durcheinanderschütteln so lange, bis sie klar sind. Der sich bildende Schaum muß abgenommen werden.

Quittenkompott. 5 Personen. Zutaten: 20 mittelgroße Quitten, 1 Zitrone, etwas ganzen Zimt, 1 Glas Weißwein, 250 g (1/4 Kilo) Zucker. Man schält die Quitten, schneidet sie in Viertel, schneidet die Kerngehäuse heraus und legt sie gleich in eine Kasserolle mit etwas Wasser, in das man den Zucker, etwas Zitronenschale und den ganzen Zimt gibt, und läßt die Früchte langsam weichsieden. Darauf schüttet man den Weißwein hinein und nimmt die Quitten heraus, die man in einer Glasschüssel ordnet und den dicklich eingekochten Saft darüberseiht. Bemerkung: Man kann das Kompott von Birn- wie von Apfelquitten machen und den Saft, wenn er nicht rot wurde, mit Preiselbeersaft färben.

Reineclaudenkompott. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Früchte, 300 g (30 deka) Zucker, nach Belieben 2 Löffel Rum oder Maraschino. Kochzeit: 20 bis 25 Minuten. In den mit 1 Glas Wasser geläuterten Zucker gibt man die mit einem Tuch abgewischten Früchte und kocht sie sehr langsam weich. Man lasse sie aber nicht zerfallen, sondern nehme sie vorher mit einem Löffel heraus und lege sie behutsam in eine Kompottschüssel. Den Saft kocht man noch etwas ein, fügt den Rum oder Likör dazu und gießt dies über die Früchte. Bemerkung: Rum, Likör oder Maraschino gibt man nur bei festlichen Gelegenheiten dazu.

Rhabarberkompott. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Rhabarber, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, Zitronenschale bzw. Zitronensaft. Der Rhabarber wird nach Abbildung 112 geputzt, indem man ihn von unten aus abzieht und in fingerlange Stückchen schneidet (vergl. Tafel 14). Kochzeit: 1/2 Stunde. Der Rhabarber wird mit dem kochenden Wasser gebrüht und 5 Minuten darin liegen gelassen. Inzwischen hat man mit einem Eßlöffel Wasser und der Zitronenschale den Zucker zum Kochen gebracht und gibt nun die abgekochten Rhabarberstücke hinein und läßt sie garwerden. Bemerkung: Das Kompott gewinnt, wenn man es mit ein paar Tropfen Zitronensaft pikant macht.

Ribiselkompott, siehe Johannisbeerkompott.

Zwetschgenkompott, siehe Pflaumenkompott.

Zwetschgenröster, frische. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Zwetschgen, 80 g (8 deka) Zucker. Kochzeit: 1/4 Stunde. Die Zwetschgen werden mit ein paar Eßlöffeln Wasser gargekocht. Die Haut muß aufgesprungen sein.

❖❖❖

Salate.

Apfelsinensalat, siehe Melonensalat.

Auberginensalat, Tafel 14. Die Bereitung dieser schönen Gurkenart ist dieselbe wie bei einfachem Gurkensalat (siehe dort). Beliebt ist, sie mit extra angemachtem Rapunzelsalat umkränzt anzurichten. Zu festlichen Zwecken werden sie gern mit Eiervierteln, Oliven und Brunnenkresse garniert.

Blumenkohlsalat. 5 Personen. Zutaten: 1 großer Blumenkohlkopf, Essig, Salz, Pfeffer. Der Blumenkohl wird zerteilt und die Röschen eine Weile in Salzwasser gekocht; sie dürfen aber nicht zerfallen. Dann gibt man sie auf ein Sieb, läßt sie erkalten und gießt eine Sauce darüber, die aus Essig, Öl, Pfeffer und etwas Salz gemischt ist. Die Röschen können auch als Garnierung zu anderen Salaten benutzt werden.

Bohnensalat. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) grüne Bohnen oder kleine Prinzeßbohnen, Öl, Essig. Die weichgekochten Bohnen läßt man in ihrem Sud auskühlen, danach macht man sie mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz an.

Bohnensalat mit Zwiebel und Petersilie. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Bohnen, 2 Löffel Öl, 2 Löffel Essig, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 1 feingehackte Zwiebel. Kochzeit: 1 1/4 Stunde. Sehr junge kleine Bohnen werden abgezogen, größere auch in mehrere Stücke geschnitten und in Salzwasser weichgekocht, worauf man sie noch warm mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer, Petersilie und der feingehackten Zwiebel vermischt. Bemerkung: Man macht auch eine Sauce aus Senf, Öl, Essig, Pfeffer, Petersilie, Zwiebel und Bohnenkraut, oder gibt wohl auch eine Sauce aus saurer Sahne, Essig, Pfeffer, Öl und Salz darüber; oder man mischt die Bohnen mit Zwiebel- und Gurken- oder Kopfsalat. Bemerkung: Zu einfacherer Art schnitzelt man die Bohnen mit dem Bohnenmesser, wäscht sie gut und kocht sie in Salzwasser mit etwas Bohnenkraut weich. Wenn sie abgegossen und erkaltet sind, mischt man sie mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz. Auf den Boden der Salatschüssel legt man nach Belieben eine Brotschnitte, über die man eine Knoblauchzehe gestrichen hatte, und richtet den Salat darauf an.

Bohnensalat von Wachsbohnen. 5 Personen. Zutaten: Wachsbohnen, Essig, Öl, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie. Die Bohnen werden in Salzwasser weichgekocht, und wenn sie ganz erkaltet sind, mit Essig und Öl vermengt und mit Petersilie bestreut.

Bohnensalat aus weißen Bohnenkernen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) weiße Bohnen, gehackte Zwiebel, Petersilie, Essig, Öl. Die weichgekochten Bohnen werden mit den Zutaten angemacht. Bemerkung: Grüne Bohnenkerne werden ebenso bereitet, nur gibt man noch Senf hinzu. Bei besserer Bereitung gibt man auch Mayonnaise dazu und garniert mit angemachten Tomatenscheiben.

Bohnensalat, siehe auch Seite 162.

Borretschsalat. 5 Personen. Zutaten: Borretsch, Öl, Essig. Die zarten, jungen Blätter schneidet man in feine schmale Streifen und vermengt sie mit Essig und Öl, Pfeffer und Salz. Der Salat wird besser und nahrhafter, wenn man die geschnittenen Blätter mit hartgekochten, ge-

schälten und grobgeschnittenen Eiern vermischt und dann erst mit Salz, Essig und Öl anmacht.

Brunnenkresse als Salat. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Brunnenkresse, 3 Eidotter, 2 Löffel Öl, 1 Löffel Essig. Man entfernt alle dicken Stiele aus der Kresse, wäscht sie gut, läßt sie auf einem Siebe ablaufen und ordnet sie in die Salatschüssel. Inzwischen rührt man die Eidotter mit dem Öl, Essig, Salz und Pfeffer, schüttet die Sauce über die Kresse, vermengt sie gut damit und garniert den Salat evtl. noch mit in Vierteln geschnittenen hartgekochten Eiern. Man mache den Salat erst vor dem Auftragen an, weil er sonst sein gutes Aussehen verliert.

Cichoriensalat, siehe Zichoriensalat.

Endiviensalat. (Tafel 14.) 5 Personen. Zutaten: 3 Köpfe Salat, Essig, Öl, Pfeffer, Salz. Den verlesenen Salat wäscht man gut und läßt ihn abtropfen, darauf wird er mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz angemacht. Verfeinert wird er, wenn man einen Löffel Mayonnaise hinzufügt.

Fischsalat. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Fischreste, Remouladensauce. Reste von Hecht, Karpfen, Schellfisch werden, nachdem man die Gräten entfernt hat, mit 2 Gabeln in nicht zu kleine Stücke zerteilt, die mit einer Remouladensauce vermengt werden. Die recht hoch angerichteten Fischstücke garniert man dann noch zierlich mit Kopfsalat, Eiern, Kapern, Mixed Pickles oder Krebsen.

Fischsalat, andere Art, siehe Seite 171.

Fisolensalat, siehe Bohnensalat.

Fleischsalat. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Kochfleisch oder Bratenreste, 5 Sardellen, 1 Eßlöffel Kapern, 3 saure Gurken oder Essiggurken, 1/10 Liter Speiseöl, Salatessig. Man schneidet Überreste von gekochtem und gebratenem Fleisch in nicht zu kleine Würfel oder zu dünnen Scheibchen, mischt die gewässerten, in kleine Streifen zerschnittenen Sardellen, die Kapern, die gleichfalls würfelig geschnittenen Gurken, nach Belieben auch 2 gehackte Schalotten darunter, salzt und pfeffert ein wenig und macht den Salat mit Essig und Öl an.

Gartenkressesalat. Zutaten: Gartenkresse, Essig, Öl. Die noch jungen und zarten Blätter der Gartenkresse schneidet man mit der Schere ab, wäscht sie gut und macht sie mit einer Sauce aus reichlich Öl, etwas Salz und ein wenig Essig an oder gibt eine Sauce aus zerriebenen hartgekochten Eiern, Senf, Essig, Öl und Salz dazu.

Geflügelsalat. 10 Personen. Zutaten: 2 ausgebeinte junge Hühner, 4 Kopf Salat, 2 harte Eier, 20 Sardellen, 20 g (2 deka) Kapern, 1/2 Liter Mayonnaise, 1/8 Liter weißer Wein. Von den Hühnern wird die Haut abgezogen und das Fleisch zierlich geschnitten. Von dem Kopfsalat nimmt man nun die inneren besten Blätter und schichtet das Fleisch abwechselnd mit dem Salat und mit den in Scheiben geteilten hartgekochten Eiern in eine Schüssel. Obenauf müssen Salatblätter die Hühnerstückchen umkränzen, über die man nun die Mayonnaise gießt. Den Rest verziert man noch mit streifig geschnittenen Sardellen und Kapern; ehe man die Mayonnaise darübergießt, wird der Salat mit dem Weißwein überträufelt.

Gemischter Salat. 5 Personen. Zutaten: Gekochte, geschälte Kartoffeln, grüne gekochte Bohnen (Fisolen), eingemachte rote Rüben, Kopfsalat, Mayonnaise, Senf, Zitronensaft. Die länglich geschnittenen Kartoffeln vermischt man mit den in kleine Stücke geschnittenen Bohnen, den länglich geschnittenen roten Rüben und dem geputzten grünen Salat, gibt alles in eine Mayonnaise mit Senf und Zitronensaft und mengt es gut durcheinander.

Gemüsesalat. 10 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Karotten, 500 g (1/2 Kilo) Spargel, 2 bis 3 kleine Sellerieknollen, 250 g (1/4 Kilo) Kohlrabi, ebensoviel Bohnen, einige Schalotten, 1/2 Blumenkohl, 1/10 Liter Provenceöl, 5 zerriebene harte Eidotter, Senf, 1/10 Liter Essig, Pfeffer und Salz. Kochzeit: 1 Stunde. Das Gemüse wird geputzt, die zarten Teile des Spargels und der Bohnen werden in kleine Stückchen, Kohlrabi, Sellerie und Karotten in feine Scheiben geschnitten und der Blumenkohl in kleine Röschen zerteilt; jedes wird für sich in Salzwasser weichgekocht. Dann legt man den

Blumenkohl in die Mitte der Salatschüssel, die übrigen Gemüse ringsum, worauf man das Ganze mit einer Sauce übergießt, die man aus den übrigen angegebenen Zutaten zusammengequirlt hat. Man garniert die Schüssel noch mit hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern.

Gemüsesalat mit Mayonnaise, siehe Seite 163.

Gurkensalat. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Gurken, 2 Eßlöffel Öl, 1 1/2 Eßlöffel Essig, 1 Prise Zucker, Salz, weißer Pfeffer. Die Gurken werden von der Blüte zum Stiel zu geschält und auf feinem (am besten gerilltem) Hobel kurz vor dem Gebrauch geschnitten. (Man drücke sie nicht aus, da sie dadurch schwer verdaulich werden.) Öl, Pfeffer und Zucker kommen zuerst darauf und werden gut vermischt, danach der Essig. Bemerkung: Zu saurer Gurkensalat schmeckt nicht fein — je saurer, desto unverdaulicher wird er. Beliebt ist auch Gurkensalat mit saurer Sahne. Die frisch gehobelten Gurken werden gesalzen, etwas gepfeffert und mit 1/4 Liter saurer Sahne übergossen. Zu Gurkensalatwürzen sind beliebt: feingehackter Borretsch oder Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Dill.

Gurkensalat. 5 Personen. Zutaten: 1 große oder 2 kleine grüne Gurken, 1 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Essig. Die Gurke wird von oben nach unten, also der Länge nach geschält und in feine Scheiben geschnitten, oder besser auf dem sogenannten Gurkenhobel fein gehobelt. Dann wird sie in eine Schüssel gegeben, mit etwas Salz und dem Öl und hierauf mit Essig und einer Messerspitze weißen Pfeffer vermischt. Der Salat muß dann gleich zu Tisch gegeben werden, weil er sonst zu viel Saft zieht. Er kann nach Belieben mit gehackter Petersilie, Schnittlauch oder Dill bestreut werden. Bemerkung: Vor dem Zurechtmachen der Gurke ist jedesmal zu kosten, ob sie nicht bitter schmeckt. Ist sie bitter, so ist sie manchmal dadurch zu retten, daß man sie sehr dick abschält. Sehr beliebt ist Kopf- mit Gurkensalat gemischt. Dann gibt man den Gurkensalat in die Mitte der Salatschüssel und richtet den Kopfsalat rundherum an. Durch vorheriges Einsalzen und darauffolgendes Ausdrücken wird dem Salat der Saft entzogen, wodurch er aber schwer verdaulich wird. Ebenso wird der Gurkensalat in manchen Gegenden mit Kartoffelsalat oder auch mit eingehobelten Rettichen vermischt.

Gurkensalat mit Bohnen. 5 Personen. Zutaten: 1 Gurke, 500 g (1/2 Kilo) grüne Bohnen, Essig, Öl, Pfeffer, Salz. Kochzeit: 3/4 Stunden. Man kocht die abgefaserten, geschnitzelten Bohnen in Salzwasser weich und vermischt sie nach dem Auskühlen mit den geschälten, in feine Scheiben geschnittenen Gurken, worauf man die zurechtgemachte Sauce darübergießt, den Salat gut vermischt und gleich aufträgt.

Gurkensalat mit Kartoffeln. 5 Personen. Zutaten: 1 Gurke, 500 g (1/2 Kilo) Kartoffeln, Essig, Öl, Pfeffer, Salz, gehackter Estragon und Zwiebeln. Kochzeit: 3/4 Stunden. Die Kartoffeln werden sehr weichgekocht, geschält und feingeschnitten; nach dem Erkalten mischt man die geschälte und feingeschnittene Gurke sowie die Zutaten zur Sauce darunter.

Häuptlessalat (Kopfsalat), siehe Seite 162.

Helianthy(Knollenzieft)salat. Tafel 14. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Knollenzieft, 1/8 Liter Mayonnaise mit Kräutern. Der Knollenzieft wird wie Kartoffeln gereinigt, in Salzwasser nicht zu weich gekocht, abgezogen und mit der Kräutermayonnaise angemacht.

Heringsalat. 10 Personen. Zutaten: 2 Suppenteller gekochte, würfelig geschnittene warme Kartoffeln, 3 Heringe, 1 Teller ebenso geschnittene Äpfel, 1 Teller voll würfelig geschnittener Kalbsbraten und andere Bratenreste, ebenso geschnittene Pfeffer- und Senfgurken und gekochter Schinken und Pökelzunge, 6 hartgekochte Eidotter, 1/8 Liter Öl, 2 Löffel Senf, Essig, 50 g (5 deka) Zucker. Man vermischt sämtliche Zutaten miteinander, übergießt sie mit einer Mayonnaisensauce (siehe dort), die man aus den hartgekochten Eidottern, Öl, Senf, Essig, etwas Salz und Zucker hergestellt hat, und richtet den Salat in einer

Glasschale an. Man verziert die Schüssel mit Pfeffergurken, zusammengerollten Sardellenfilets, Kapern, geräuchertem Lachs, Streifen von hartgekochten Eiern, eingemachtem Mais, Schlackwurstscheiben u. dgl.

Heringsalat, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 3 Heringe, 2 Salzgurken, 4 Eßlöffel Provenceöl, Kapern, feingehackte Zwiebeln, Essig. Die in der Schale gekochten Salatkartoffeln werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Inzwischen hat man von den gewässerten Heringen die Gräten und die Haut entfernt und sie wie die Gurken in kleine Würfel geschnitten. Man gibt sämtliche Zutaten dazu, mengt alles gut durcheinander, richtet den Salat an und verziert ihn mit hartgekochten Eiern, roten Rüben, Kapern und Gurkenscheiben. Siehe auch Seite 171.

Heringsalat mit Äpfeln. 5 Personen. Zutaten: 4 Heringe, 8 Äpfel, Essig, Öl. Die geputzten und sauber entgräteten Heringe (Milchner) schneidet man in kleine Würfel, ebenso die geschälten und entkernten Äpfel. Nun treibt man die Heringsmilch durch ein kleines Sieb, verrührt sie mit Essig und Öl, fügt etwas Schnittlauch dazu und mengt alles gut durcheinander.

Hopfenkeimesalat. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Hopfenkeimchen, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Öl. Die Keime werden weichgekocht, dann schneidet man sie in Stückchen, läßt sie abtropfen und macht sie mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Öl an.

Hummersalat, siehe Hummermayonnaise.

Italienischer Salat, gestürzter. 10 Personen. Zutaten: 4/10 Liter Essig, italienischer Salat. Man spült eine Form gut mit Wasser aus, gießt sie mit Aspik aus und nachdem dieses erstarrt ist, belegt man den Boden mit hartgekochten Eiern, Krebsschwänzen, Pökelzunge und Sardellenstreifen sternförmig aus, füllt Aspik darüber, gibt dann einen mit Salatsauce vermischten, beliebigen, feinen italienischen Salat darauf und gibt nochmals Aspik darüber, worauf man alles auf Eis erstarren läßt. Der Salat wird gestürzt und mit harten Eiern, Mixed Pickles u. dgl. garniert.

Italienischer Salat, siehe auch Seite 163.

Kalbsfüßesalat. 5 Personen. Zutaten: 4 bis 5 Kalbsfüße, Gewürze, Essig, Öl, etwas Salatsauce. Kochzeit: 3 Stunden. Die weichgekochten Kalbsfüße werden ausgebeint, das Fleisch in dünne Scheiben oder Würfel zerschnitten und mit feinem Öl, Salz, gehackten Schalotten, Petersilie, Essig und Pfeffer sehr gut vermischt, auch eine mit etwas Senf bereitete Salatsauce paßt trefflich dazu.

Kartoffelsalat. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln. Die einfachste Bereitung ist, nicht zu mehlige Kartoffeln heiß zu schneiden und mit einer zerquirlten Sauce von 3 Eßlöffel heißem Wasser, 1/10 Liter Öl, 1/10 Liter Essig, Salz und Pfeffer und 1/2 Eßlöffel fein geriebener oder auch nur gehackter Zwiebel zu übergießen und zu vermischen. Feiner ist eine Salatsauce von Fleischbrühe oder Maggi's Bouillonwürfelbrühe. Zu Kartoffelsalat mit Senfsauce wird 1 Teelöffel Kartoffelmehl mit 1/4 Liter Wasser heißgemacht, daß es sämig wird, dann gleich vom Feuer genommen, dann unter stetem Umrühren 1 Eßlöffel Öl, 1 Bouillonwürfel, 1 Eßlöffel Senf, 1 Eidotter, Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker und Essig dazugegeben und über die Kartoffeln gegossen. Vorzüglich ist Kartoffelsalat, der mit guter Mayonnaise angemacht wird. Kartoffelsalat mit Speckfauce bereitet man, wie unter Speckfalate (siehe dort) angegeben. Wohlschmeckend sind auch die einfachen Mischkartoffelsalate, wo Kartoffeln mit nur einer anderen Salatart gemischt werden, wie Kartoffelsalat mit Gurken (siehe Gurkensalat) oder Kartoffelsalat mit Sellerie oder roten Rüben, die wie Kartoffelscheibchen dünn und klein geschnitten daruntergemengt werden. Einer der besten warmen Kartoffelsalate ist folgender: Man bereitet eine fette Specksauce mit Mehl (siehe dort) und legt eine tiefe Schüssel mit grünem Salat aus (am besten ist dazu Pflücksalat; auch kann man Brunnenkresse nehmen). Darauf kommt eine Lage heißer, mehliger Kartoffeln, dann wieder grüner Salat und darüber Kartoffeln, bis

die Schüssel gefüllt ist. Nun gießt man die heiße Specksauce darüber, läßt sie 1 Minute durchziehen (sie vermischt sich sofort) und stürzt dann den Salat auf eine erwärmte Schüssel. Beilagen: Wiener Würstchen, Aufschnitt.

Kartoffelsalat, siehe auch Seite 163.

Kartoffelsalat, preußischer. 5 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Kartoffeln, 2 Pfeffergurken, 1 Löffel Kapern, 1 geräucherter Hering, Essig, Öl, 1 Eßlöffel gehackter Kerbel. Nachdem man die Kartoffeln in der Schale gekocht hat, werden sie in kleine Würfel geschnitten, ebenso der Hering und die Pfeffergurken und mit den übrigen Zutaten angemacht.

Knollenzest, siehe Helianthy.

Kohlsprossensalat. 5 Personen. Zutaten: ½ Liter Kohlsprossen, Essig, Öl. Die geputzten und gewaschenen Sprossen kocht man eine Weile im Salzwasser mit einem kleinen Zusatz von doppelkohlensaurem Natron, das ihnen die schöne Farbe erhält, läßt sie erkalten, seiht sie durch und gießt eine Sauce darüber, die aus Essig, Öl, Pfeffer und Salz gemischt ist. Die Sprossen werden gewöhnlich als Garnierung von anderen Salaten benützt.

Kopfsalat, siehe Kochschule Seite 162.

Kopfsalat, gefüllter. 5 Personen. Zutaten: 12 Köpfe Salat, 375 g (37½ deka) rohes Kalbfleisch, 250 g (¼ Kilo) roher Schinken, 2 in Butter geschwitzte Schalotten, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 2 ganze Eier, 2 Dotter, 2 Semmeln, einige Speckscheiben. Dämpfzeit: 1 Stunde. Von nicht zu fest geschlossenen Köpfen entfernt man die Blätter und nachdem man sie gewaschen und blanchiert hat, werden sie in kaltem Wasser abgekühlt und auf dem Siebe abgetropft. Nun stellt man die Farce zum Füllen her. Hühner- oder Kalbfleisch und Schinken werden sehr fein gehackt. Das aus den Eiern und Dottern bereitete Rührei gibt man nebst Salz, etwas Pfeffer und 2 Semmeln, die man in Milch eingeweicht hat, dazu. Diese Füllung streicht man zwischen die Salatblätter, worauf sie mit einem Faden zusammengebunden werden. Eine Kasserolle legt man mit Speckscheiben aus, stellt die Salatköpfe mit dem Stiel nach unten dicht nebeneinander hin, legt einige Speck- und Schinkenscheiben darüber, läßt sie unter Zugabe von etwas guter Fleischbrühe gut zugedeckt dünsten und reicht sie mit einer weißen Kräutersauce als Einzelgericht. Bemerkungen: Den gefüllten Salat kann man auch gut als Suppeneinlage oder zum Garnieren von gedämpftem Fleisch und Geflügel verwenden, jedoch nimmt man dann nur die gelben Herzen; in den vorsichtig ausgehöhlten Strunk gibt man eine gut gewürzte Fleisch- oder Geflügelfarce, auch kann man die Füllung wie oben angegeben zwischen die Blätter streichen. Die kleinen Köpfe werden ganz nach der beschriebenen Art gedämpft. Man kann die Köpfe auch in Scheiben schneiden, hübsch auf eine Platte schichten, mit Remouladensauce übergießen und so als Salat zu Tisch geben.

Kopfsalat, gemischter. 10 Personen. Zutaten: 1 Gurke, 6 bis 7 Kopf Salat, Salz, Essig, Öl oder 3 bis 4 hartgekochte, zerriebene Eidotter, Pfeffer, 1 Löffel saure Sahne. Der geputzte und gewaschene Salat wird mit einer geschälten und feingehobelten Gurke gemischt und das Ganze mit den anderen angegebenen Zutaten, die man für sich vorher zu einer Sauce mischen kann, vermengt. Bemerkung: Wenn keine Gurken vorhanden sind, kann man statt deren Borretschblätter nehmen, die einen gurkenähnlichen Geschmack haben. Oder man kann den Kopfsalat mit Tomaten, roten Rüben und Wasserkresse mischen, oder auch mit feingeschnittenen, in Salzwasser weichgekochten und abgekühlten Wachsbohnen.

Kopfsalat auf englische Art mit grünen Erbsen. 5 Personen. Zutaten: 2 große Salatköpfe, 1 Liter frische, ausgehülste Erbsen, 30 g (3 deka) Mehl, 60 g (6 deka) Butter, etwas Zucker. Dämpfzeit: 1 Stunde. Man entfernt von den Salatköpfen die äußeren harten Blätter, wäscht die helleren weichen Blätter, bestreut sie mit Salz und legt sie einige Stunden in kaltes Wasser. Dann tropft man sie ab, zerschneidet sie, gibt sie mit den Erbsen in kräftiger Fleischbrühe zum Feuer, Pfeffer, Salz, Zucker und das mit Mehl durchknetete

Stückchen Butter dazu und dämpft das Ganze gut zugedeckt langsam weich.

Kopfsalat auf feinere Art. 5 Personen. Zutaten: 3 bis 4 schöne Salatköpfe, 2 hartgekochte, durchgestrichene Eidotter, 6 Löffel Öl, 1 Löffel Senf, Pfeffer, Salz, 3 Löffel Wein- oder Estragonessig, eventuell ein Kaffeelöffel gehackter Schnittlauch. Den geputzten Salat wäscht man sauber und vermischt ihn mit einer Sauce, die man aus den angegebenen Zutaten bereitet, indem man die zerriebenen Dotter nach und nach mit 1 Löffel Öl, Senf, Pfeffer, Salz und dann dem übrigen Öl mischt und den Salat sofort zu Tisch gibt.

Kopfsalat mit Eidottern, warmer. 5 Personen. Zutaten: 3 bis 4 Kopf Salat, Essig, 3 bis 4 Eidotter, 1 Teelöffel Zucker, Salz. Zurichtezeit: 20 Minuten. Man putzt und wäscht den Salat sauber, übergießt ihn mit dem siedenden Essig, nimmt den abgelaufenen Essig wieder ab, bringt ihn wieder zum Kochen und schüttet ihn abermals über den Salat. Man wiederholt das Verfahren und quirlt, bevor man den Salat zu Tisch gibt, den Zucker und die Dotter unter den Essig.

Kopfsalat mit Kerbel. 5 Personen. Zutaten: 1 Hand voll Kerbelkraut, 1 Kaffeelöffel englischer Senf, 1 Löffel Öl, 2 Löffel Essig, 3 Kopf Salat. Nachdem man das Kerbelkraut recht fein gewiegt hat, gibt man Pfeffer, Senf, Öl und Essig und zuletzt den sauber verlesenen Salat dazu und mengt alles gut durcheinander.

Kopfsalat mit Kräutern. 5 Personen. Zutaten: 3 bis 4 Kopf Salat, 2 Eßlöffel gehackter Estragon, 1 Löffel gehackter Kerbel, ebensoviel Pimpinelle; oder Schnittlauch, Petersilie, Kresse, junge Zwiebelspitzen und Borretsch, alles fein gehackt, 3 bis 4 hartgekochte, durchgestrichene Eidotter, Öl, Salz, Pfeffer, 1 Kaffeelöffel Senf, Essig, 2 Löffel Weißwein oder saurer Rahm. Die Kräuter werden über den geputzten und gewaschenen Salat gestreut, die Sauce aus den übrigen Zutaten bereitet, gut vermischt und an den Salat gegeben, den man gut damit vermengt.

Kopfsalat mit saurer Sahne. 5 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) verlesener Kopfsalat, 4 Eßlöffel saure Sahne, 1 Teelöffel Zucker. Man verliest den Salat, wäscht ihn und läßt ihn gut abtropfen. In eine Schüssel gibt man die saure Sahne, die von guter dicker Beschaffenheit und kräftig von Geschmack sein muß, verrührt den Zucker sowie eine Prise Salz damit, gibt den Salat dazu, vermischt ihn gut mit der sauren Sahne und gibt ihn zu Tisch. Das Anmachen hat auch hier kurz vor dem Gebrauch zu geschehen. Bemerkung: Der Zusatz von Zucker ist beliebig, ebenso kann etwas Essig, Zitronensaft oder Pfeffer hinzugegeben werden. Auch die übrigen Blattsalate können so angemacht werden.

Kopfsalat, warmer mit saurer Sahne, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 3 bis 4 Kopf Salat, 1/4 Liter saure Sahne, 1/2 Löffel Mehl, Salz. Die angegebenen Zutaten werden über dem Feuer verquirlt und bis zum Kochen geschlagen, die Sauce etwas abgekühlt und über den geputzten und gewaschenen Salat gegeben, den man gut damit vermischt.

Kopfsalat mit Speck. 5 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) verlesener Kopfsalat, 2 Eßlöffel Essig, 1 Teelöffel Zucker, 100 g (10 deka) magerer Speck. Der Speck wird in kleine gleichmäßige Würfel geschnitten, gelb gebraten, die knusperigen Würfel aus dem Fett herausgenommen und leicht gesalzen. Wer es liebt, kann auch fetten Speck dazunehmen. Der Salat wird, verlesen, gewaschen und gut abgetropft, in eine Schüssel gegeben und mit den Speckwürfeln, etwas Salz, Essig oder Zitronensäure und mit Zucker nach Geschmack angemacht.

Kopfsalat, warmer. 5 Personen. Zutaten: 3 bis 4 Kopf Salat, 60 bis 70 g (6 bis 7 deka) Speck, Essig, Pfeffer, Salz. Der Salat wird geputzt und gewaschen. Der in Würfel geschnittene Speck wird auf dem Feuer zerlassen, mit Wasser, Essig, Salz und Pfeffer verkocht und warm über den Salat gegossen, den man sogleich, gut vermischt, aufgibt. Oder: Man röstet in

dem bräunlich gedünsteten Speck einen Löffel Mehl und verkocht es mit etwas Wasser, Essig, Salz und Pfeffer oder quirlt 2 Eidotter daran.

Krabbensalat. 10 Personen. Zutaten: 1 Kilo Krabben, 4 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Öl, 1 Prise Pfeffer, etwas Salz, 1 Löffel gehackte Petersilie. Nachdem man die Krabben in Salzwasser gekocht hat, befreit man sie von der Schale, übergießt sie mit Öl, streut Pfeffer darüber und vermischt sie mit Essig, 1 Prise Salz und gehackter Petersilie. Die Krabben werden auf einer Salatschüssel angerichtet und mit grünem Salat verziert.

Krautsalat. 5 Personen. Zutaten: 1 Kopf Weißkraut, 125 g (1/8 Kilo) Speck, 1 Tasse Essig. Der Krautkopf wird geputzt, Strunk und Blätterrippen herausgeschnitten, feingeschnitten oder gehobelt und entweder mit kochendem Wasser oder Essig gebrüht oder gesalzen 2 bis 3 Stunden mit einem beschwerten Brett gepreßt, worauf die Brühe abgegossen bzw. ausgedrückt wird. Der kleinwürfelig geschnittene Speck wird in einer Kasserolle etwas geröstet, mit Essig abgelöscht, Pfeffer und Salz dazugegeben, alles zusammen aufgekocht und die Sauce über das Kraut gegossen. Man gibt den Salat, gut mit der Sauce vermischt, zu gebratener Gans oder Ente gleich zu Tisch.

Krautsalat, gemischter. 10 Personen. Zutaten: 1 Kopf Weißkraut, 1 Kopf Rotkraut, Essig und Öl. Nachdem man die Köpfe von den Strünken und Blattrippen befreit hat, kocht man jede Sorte für sich 5 Minuten im Salzwasser, gießt diese ab, kühlt das Kraut in kaltem Wasser und macht jedes für sich mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer an, stellt es eine Weile zum Durchziehen beiseite und ordnet es, in der Farbe wechselnd, eventuell mit Petersilie oder Grünkohl garniert, zierlich auf eine Schüssel.

Krautsalat, kalter. 5 Personen. Zutaten: 1 Kopf Rotkraut, Essig, Öl. Das von den Strünken und Blattrippen befreite, feingeschnittene oder gehobelte Kraut wird einige Minuten gekocht, in Salzwasser oder in kochendem Essig oder Wasser gebrüht, dann abgegossen, noch warm mit den übrigen Zutaten, Pfeffer und Salz vermischt und einige Stunden bis zum Gebrauch beiseite gestellt, damit es durchziehen kann. Der Salat wird in eine Salatschüssel gegeben und eventuell mit angemachten Selleriescheiben garniert. Bemerkung: Man kann das Kraut auch mit einigen Weinbeeren und etwas Zucker mischen oder mit einer Salatsauce anmachen.

Krautsalat, Magdeburger. 5 Personen. Zutaten: 1 feingehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, Essig, Öl, 1½ Kilo Sauerkraut. Zwiebel, Pfeffer, Salz, Petersilie und Öl nebst Essig werden gut miteinander gemischt; sodann zerschneidet man das Sauerkraut einige Male und macht es mit der Sauce an.

Krautsalat, steyrischer. 5 Personen. Zutaten: 1 Krautkopf, Kümmel, Essig, Öl. Man schneidet aus dem sauber geputzten Krautkopf den Strunk heraus, schneidet das Kraut in feine Streifen oder hobelt es, bestreut es mit Kümmel und Salz und gibt eine Sauce von Essig und Öl darüber, womit man es gut vermengt. Oder man brüht das gehobelte Kraut schnell mit heißem Wasser, läßt es gut abtropfen und macht es dann an. Salat von Rotkraut wird ebenso bereitet.

Kräutersalat. 5 Personen. Zutaten: 5 Köpfe Salat, Brunnenkresse, spanische Kresse, Borretschblätter, Estragon, Kerbel, Mayonnaisensauce. Zurichtezeit: 3/4 Stunden. Man putzt und wäscht Salat und Kräuter, zerschneidet den Salat und richtet ihn in die Mitte einer Salatschüssel an, in die man zuvor etwas von der Mayonnaisensauce gegeben hat, arrangiert die durch kaltes, stark gesalzenes Wasser gezogenen Kräuter rund herum und gießt den Rest der Sauce darüber. Anrichtung: Man garniert die Schüssel mit in Viertel geschnittenen, harten Eiern und entgräteten, halbierten Sardellen.

Kressesalat, siehe Gartenkressesalat.

Kürbis mit Rapunzel. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Kürbis, 2 Hände voll Rapunzel, Kräuter, Essig, Öl. Der Kürbis wird in Salzwasser abgekocht und

feinblätterig geschnitten. Dill, Kerbel, Petersilie, Estragon werden feingehackt und mit gutem Essig und Öl nebst dem Kürbis angemacht. Rapunzel macht man besonders an und nur mit Essig und Öl, legt eine Schüssel mit dem Kürbis aus und faßt den Rand mit Rapunzeln ein.

Lachssalat, siehe Fischsalat.

Lauchsalat, siehe Porreesalat.

Linsensalat. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Linsen, Essig, Öl, 1 Eßlöffel gehackte, grüne Petersilie. Die verlesenen, gewaschenen, weichgekochten Linsen macht man mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz an und streut beim Anrichten die Petersilie darüber.

Linsensalat, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 1 Liter Linsen, Essig, Öl, Pfeffer, Salz. Kochzeit: 2 1/2 Stunden. Die Linsen werden eingeweicht und dann in Salzwasser weichgekocht, worauf man sie auf einem Siebe abtropfen läßt und noch warm mit den übrigen Zutaten vermischt zu Tisch gibt. Beliebige Beilagen: Man gibt Heringe oder auch kaltes Fleisch dazu.

Löwenzahnsalat. (Tafel 14.) Zutaten: Ganz junge Löwenzahnpflanzen, Essig, Öl, Salz. Es ist ein noch wenig bekannter Frühlingssalat, der denen, die ihn schon gekostet haben, wohl auch nur ein- oder zweimal vorgesetzt worden ist und der von den ganz zarten, eben den Boden durchbrechenden Löwenzahnpflanzen gewonnen wird. Wo die Pflanzen schon Blüten angesetzt haben, werden diese ausgeschnitten, die Wurzeln entfernt und die gewaschenen Blättchen mit Essig und Öl angemacht; auch kann man sie mit Speck und Essig übergießen.

Löwenzahnsalat, andere Art. (Tafel 14.) 5 Personen. Zutaten: Löwenzahnblätter, etwas helle Einbrenne, 1/4 Liter Brühe. Kochzeit: 3 Minuten. Man wäscht die Pflanzen sauber ab, schneidet die Wurzeln weg und brüht sie zweimal in kochendem Wasser, um ihnen den bitterlichen Geschmack zu nehmen, und kocht sie danach in Salzwasser, schneidet die Blättchen einige Male durch und läßt sie in der mit der Brühe abgelöschten Einbrenne auf dem Feuer einen Augenblick ziehen und macht ihn dann an.

Melonensalat. Zutaten: Melonen, Zucker, Kognak. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Melonen werden zierlich in einer Kristall- oder Porzellanschüssel geordnet, mit Zucker bestreut und mit etwas feinem alten Kognak, Kirschwasser, Maraschino oder Danziger Wasser übergossen. — Apfelsinensalat wird auf die gleiche Weise bereitet. Bemerkung: Man kann den Alkohol auch weglassen und die Melonen nur einzuckern. Sie lassen sich auch wie gewöhnliche Salatsorten mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz anmachen.

Mikadosalat. 10 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) Lachsschinken, 120 g (12 deka) eingemachte Trüffeln, 10 eingemachte Artischockenböden, 5 recht grüne Kornichons, 9 kleine Pfeffergurken, 18 Oliven, 2 Eßlöffel Estragonessig, 5 Eßlöffel Öl, etwas Maggi's Würze. Schinken, Trüffeln, Artischockenböden, Kornichons und Oliven werden in ganz gleichmäßige, dünne, längliche Streifen geschnitten und durch Schütteln mit dem Essig, Öl, Würze, Salz und Pfeffer angemacht. Der Salat wird in eine Glasschale gegeben und mit recht zarten, leicht angemachten Salatblättchen garniert.

Möhrensalat. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) in Scheiben geschnittene Möhren, Öl, Essig, Salz. Die Möhren werden in Salzwasser oder Brühe abgekocht und noch warm mit den Zutaten angemacht. Bemerkung: In feinerer Art werden die Möhren vor dem Kochen mit dem Buntmesser geschnitten, der Kopfsalat in einer Salatschüssel angerichtet, und die Möhren, mit Mayonnaise vermischt, darumgelegt.

Muschelsalat. 10 Personen. Zutaten: 100 Muscheln, 10 Sardellen, 1 Teelöffel Kapern, etwas marinierter Aal, einige Scheiben geräucherter Lachs, Essig, Öl. Die gut gesäuberten und auf dem Feuer gargemachten Muscheln befreit man von den Bärten, macht sie mit Essig, Öl, Pfeffer, etwas Salz oder auch mit einer Mayon-

naisensauce an und richtet sie mit den übrigen Zutaten, Zitronenscheiben, grünen Salatblättchen, gehackter Petersilie oder Schnittlauch auf einer Salatschüssel an.

Nußsalat aus grünen oder geschälten Nüssen. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Nüsse, ½ Liter Mayonnaise. Die grüne Schale wird abgeschält und die Kerne blättrig geschnitten und mit der Mayonnaise bedeckt. Bemerkung: Haben die Nüsse etwas später festere Schalen, so entfernt man sie, zieht von den Kernen die feinen Schalen ab, hackt sie und macht sie mit Salz, Essig und Öl an.

Ochsenmaulsalat. 5 Personen. Zutaten: 1 abgekochtes, entbeintes, geputztes Ochsenmaul, 10 g (1 deka) Kapern, 6 Sardellen, 1 feingehackte Zwiebel, Essig, Öl, Salz. Kochzeit: 6 bis 8 Stunden. Das gut gewaschene Ochsenmaul wird mit einem Lorbeerblatt in Salzwasser weichgekocht, in feine Streifen geschnitten, mit den übrigen Zutaten — die Sardellen entgrätet und feingewiegt — vermischt und mit grünen Salatblättchen, hartgekochten Eiern, roten Rüben und Aspik garniert, angerichtet.

Paradiessalat, siehe Tomatensalat.

Porreesalat. 5 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Porree, Essig, Öl. Der Porree wird gut geputzt, gebrüht, in Salzwasser oder Brühe weichgekocht, in fingerlange Stücke geschnitten und angemacht. Bemerkung: Dieser Salat schmeckt mit dünnen Eierscheiben vermischt sehr gut.

Radieschen- und Rettichsalat. 5 Personen. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Rettiche, 250 g (¼ Kilo) Radieschen, 1 Stückchen Zitronenschale, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, Zitronensaft, Essig und Öl. Die Rettiche und die Radieschen werden geputzt, feingehobelt und eingesalzen und die Zitronenschale dazugelegt, nach einiger Zeit wird der Saft abgegossen und mit den übrigen Zutaten zu Salat gemischt. Bemerkung: Man kann den Salat auch nur mit Essig und Öl anmachen.

Rettichsalat, siehe Radieschen und Rettichsalat.

Restesalate. Alle Fleischreste lassen sich zu Fleischsalaten verwenden. Wo die Reste allein nicht genügen, wird Fleischsalat durch Zugabe von kleinen Würfelchen von extra mit Pfeffer, Essig und Öl angemachtem rohem Rindfleisch oder durch einfache Rotwurst vermehrt und verbessert.

Rosenkohlsalat. Der in siedendem Salzwasser ziemlich weichgekochte Rosenkohl wird abgegossen und mit frischem Wasser gekühlt, dann läßt man ihn abtropfen und macht ihn mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl oder einer Salatsauce von zerrührten hartgekochten Eidottern, feinem Öl, etwas Senf, Essig, Salz und Pfeffer an.

Roter Rübensalat. 5 Personen. Zutaten: Rote Rüben, Essig, Öl, Kümmel. Die roten Rüben werden gewaschen und mit Salzwasser gekocht, dann geschält, in Scheiben geschnitten und noch warm mit etwas Essig, Öl, Salz und Kümmel angemacht. Bemerkung: Man kann auch in kleine Würfel geschnittenen Meerrettich dazugeben.

Roter Rübensalat mit Reis. 5 Personen. Zutaten: 400 g (40 deka) gekochte rote Rüben, 100 g (10 deka) Reis, Essig, Öl. Man schält die gekochten Rüben und schneidet sie in Würfel oder in Scheiben, worauf man sie mit Salz und Essig anmacht. Der in Salzwasser körnig ausgequellte Reis wird erkaltet zu den Rüben gegeben, gut vermengt und mit Pfeffer, Salz, Öl und Essig angemacht.

Schneckensalat. 5 Personen. Zutaten: etwa 20 bis 30 Schnecken, Essig, Öl. Man kocht die Schnecken, löst sie aus und schneidet sie feinnudelig. Nach Belieben macht man sie mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer an oder mit nudelig geschnittenen Sardellen, Bricken oder Aal und hartgekochten Eiern. Zuletzt garniert man den Salat noch mit Aspik und Kapern.

Schneckensalat, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 20 bis 30 Schnecken, Essig, Öl, feingehackte Schalotten, geriebener Meerrettich, feingewiegte, hartgekochte Eier. Man kocht die Schnecken, löst sie aus, schneidet sie nudelig, macht sie mit Essig, Öl, Pfef-



Tafel 17

Empfehlenswerte Speisepilze

TAFEL 17

Stellenweise massenhaft tritt die Rotkappe auf (Abb. 15). Die Haut des Hutes ist orangerot, ziegelrot oder rotbraun gefärbt. Sie ragt etwas über den Hutrand hinaus und ist dann nach unten eingeschlagen oder herabhängend. Bei jungen Pilzen legt sich die Haut des kugeligen Pilzes an den Stiel. Die Röhrenschicht ist schmutzigweiss, der schlanke Stiel weiss, mit schwarzen Schüppchen bedeckt. Das Fleisch verfärbt sich langsam, erst rötlich oder bläulich, später etwas schwärzlich. Auch beim Kochen bekommt das Fleisch eine graue Farbe. Der Pilz eignet sich weniger zum Trocknen. — Ähnlich sieht der Kapuziner- oder Birkenpilz aus (Abb. 17), der aber einen braunen Hut hat. Der schwarz geschuppte Stiel verdünnt sich nach oben auffallend und kann mit einem Birkenstamm verglichen werden. Das Fleisch verfärbt sich nicht. — Ein dem Reizkern verwandter Pilz, der Brotpilz oder Brätling (Abb. 16), kann auch roh gegessen werden. Der Hut ist von gleichmässiger rotgelber bis rotbrauner Farbe. Die Blätter sind hellgelb und färben sich beim Drucke braun. Der Stiel wird am Grunde spitzig. Bei Verletzungen sondert der Pilz reichlich weisse Milch ab, die einen milden, etwas süsslichen Geschmack hat, zum Unterschiede von ähnlichen giftigen Arten, deren Milch stark nach Pfeffer schmeckt und ätzend wirkt. Am besten schmeckt der Pilz gerieben oder feingeschnitten und gebacken. — Der einzige Röhrenpilz, welcher einen Ring besitzt, ist der Butterpilz (Abb. 19). In der Jugend ist der Hut mit dem Stiel durch einen Schleier verbunden, der später zerreisst und als Ring zurückbleibt. Der Pilz sieht wegen der schleimigen Oberhaut etwas unappetitlich aus. Letztere lässt sich aber von dem gelben weichen Fleische ganz leicht abziehen. Auch die Röhrenschicht ist gelb. Die Butterpilze eignen sich nicht zum Trocknen. — Abb. 18 zeigt die wohlschmeckende Ziegenlippe. Der Hut fühlt sich filzig an und ist gelblich oder bräunlich mit einem olivgrünen Schimmer. Die Röhrenschicht ist schön zitronengelb. Charakteristisch für den Pilz sind die roten oder gelben Risse oder Wunden des Hutes. Der schlanke Stiel ist unten oft dünner und etwas rötlich angelaufen. Das Fleisch ist weissgelb und verfärbt sich leicht bläulich. — Der Maronenröhrling (Abb. 20) hat einen kastanienbraunen Hut. Sein Stiel ist von gleicher Farbe. Die Röhren sind schmutziggelb und färben sich beim Drucke grün. — Habichtspilz und Semmelpilz oder Semmelstoppelpilz (Abb. 21 und 22) sind Stachelpilze, d. h. sie haben auf der Unterseite des Hutes nicht Blätter wie der Champignon, oder Röhren wie der Steinpilz, sondern weiche Stacheln. Der Hut des Habichtspilzes ist schokoladebraun und mit sparrigen schwarzbraunen Schuppen besetzt. Die Oberseite des Pilzes ist dem Gefieder eines Habichts ähnlich, während die grauen Stacheln auf der Unterseite einem Rehfelle gleichen. Deshalb heisst der Pilz auch Rehpilz. Der Semmelstoppelpilz ist von gelblicher Farbe. Der Hut ist kahl und die rotgelben Stacheln fallen leicht ab. Jung ist er wohlschmeckend, im Alter ist er bitter.





Tafel 17.

Empfehlenswerte Speisepilze.

Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



fer und Salz an und streut die Schalotten, den Meerrettich und die Eier darüber.

Schwarzwurzelsalat. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Schwarzwurzeln, Essig, Öl. Man schabt die Wurzeln sauber und legt jede sofort in mit Essig und Mehl versetztes Wasser, damit sie weiß bleiben. Wenn alle geputzt sind, schneidet man sie in fingerlange Stücke und kocht sie in Salzwasser weich. Wenn sie abgekühlt sind, werden sie mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz vermischt.

Selleriesalat. 5 Personen. Zutaten: 2 schöne große Sellerieknollen, 3 Eßlöffel Essig, 1 bis 2 Eßlöffel Öl, Salz, Pfeffer. Die Knollen werden gut gewaschen, mit einer Bürste abgebürstet und in reichlich Salzwasser gut weichgekocht. Dann legt man sie sofort in kaltes Wasser, läßt sie auskühlen, schält sie ab und schneidet sie auf einem Brett in nicht zu große, dünne Scheiben. Diese werden in eine Schüssel gelegt und mit etwas Salz und Pfeffer sowie Essig und Öl angemacht. Nachdem der Salat 1/2 Stunde gezogen hat, kann man ihn zu Tisch geben. Er kann auch mit saurer Sahne oder mit einer Mayonnaisensauce angemacht werden. Hat man etwas grünen Salat zur Verfügung, so umlegt man ihn beim Anrichten damit und bestreut ihn mit gehackten Kräutern. Bemerkung: Das Anmachen muß gleich nach dem Schneiden geschehen, da sonst der Sellerie schwarz wird. Sehr schön sieht der Salat aus, wenn man ihn mit dem Buntmesser schneidet. Auch wird er seiner schönen Farbe wegen vielfach zu gemischtem Salat verwendet.

Spargelsalat. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) frischer Spargel, 2 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Essig. Man schält den Spargel, schneidet ihn in Stücke und kocht ihn in Salzwasser weich. Dann läßt man ihn auskühlen, gut abtropfen und macht ihn mit Öl, Essig, etwas Salz und Pfeffer an. Ist er genügend durchgezogen, so gibt man ihn zu Tisch. Bemerkung: Eingemachter Büchsenspargel läßt sich sehr gut verwenden, wie sich überhaupt viele Büchsengemüse zur Herstellung von Salaten, namentlich im Winter, sehr gut eignen. Resteverwertung: Spargelbrühe und Spargelschale zur Suppe.

Specksalate. So nennt man die kalten und warmen Salate, zu denen nicht Öl, sondern Speck als Fett verwendet wird. Man stellt sie her, indem man würfelig geschnittenen Speck bräunen läßt und zu diesem entweder gleich Essig zugießt oder mit etwas Mehl eine Speckeinbrenne bereitet, diese dann mit Wasser und Essig verdünnt und über den Salat gibt; nach Belieben kann auch eine Prise Zucker zugegeben werden. Als Specksalate bereitet man hauptsächlich alle Arten Kopf- und Pflücksalate sowie Kartoffel- und Kraut salate.

Stachys anberifera als Salat. 10 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Stachys, 1/2 Tasse Weinessig, 3 Eßlöffel Öl, etwas Mayonnaise. Man bürstet die Stachys gut ab, wäscht sie gut und gibt sie 3 bis 4 Minuten in kochendes Salzwasser. Sie müssen wohl weich, aber noch etwas härtlich sein. Dann gießt man sie ab, trocknet sie mit einem Tuch ab, mariniert sie mit etwas Salz und Pfeffer, Essig und Öl und läßt sie zugedeckt einige Stunden ziehen. Dann werden sie mit der Mayonnaise angemacht. Sie werden in einer Salatschüssel zierlich gehäuft angerichtet und mit Endivien oder Kopfsalat verziert.

Steinpilzsalat. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Steinpilze, Essig, Öl. Die Pilze werden feinblätterig geschnitten und in Salzwasser oder Bouillon weichgekocht. Die Brühe wird aufgehoben, um als solche noch Verwendung zu finden. Die Pilze läßt man abtropfen und macht sie beliebig mit Essig und Öl oder auch mit etwas geriebener Zwiebel an. Bemerkung: In gleicher Weise macht man aus eingelegten Steinpilzen Salat, indem man die Köpfchen schneidet und mit Öl vermischt.

Tomatensalat. 5 Personen. Zutaten: 12 Tomaten, Essig, Öl, 1 Eßlöffel gehackter Schnittlauch. Man brüht die Tomaten und zieht ihnen die Haut ab, schneidet sie in Scheiben, nimmt möglichst alle Kerne heraus und macht sie mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz an. Nach Geschmack fügt man

noch Schnittlauch oder feingehackte Zwiebel dazu. Bemerkungen: Reife Tomaten lassen sich auch ohne Brühen abziehen, im übrigen ist es kein Fehler, wenn die zarten Häutchen sowie zarten Kerne im Salat bleiben. Eine gute Zubereitung ist ferner, etwas Zwiebel anzureiben und eine Messerspitze Zucker daranzugeben. Feingewiegtes Kerbelkraut, ebenso Petersilie, Estragon, Thymian darübergegeben, ist die Pariser Bereitung. Tomaten verlangen, wie alle Salate, sehr guten Essig.

Tomaten- und Bohnensalat. 5 Personen. Zutaten: 10 Tomaten, Essig, Öl, etwas Bohnensalat. Die gebrühten, geschälten, halbierten und entkernten Tomaten macht man mit Essig und Öl an und legt sie im Kranze um einen Salat von grünen Bohnen.

Wachsbohnensalat, siehe Bohnensalat.

Welscher Salat. 10 Personen. Zutaten: 1/16 Liter kleine Fisolen (Bohnen), ebensoviel kleine Linsen, ebensoviel grüne Erbsen (frische oder getrocknete), 4 gekochte Kartoffeln, 1 gekochte gelbe, 1 gekochte dunkelgelbe Rübe, 3 Äpfel, 5 kleine Essiggurken, 1 Hering, 5 Sardellen, etwas Aal, 2 Löffel Kapern, Mayonnaisensauce. Während man die Hülsenfrüchte in Salzwasser weichkocht, schneidet man die Kartoffeln, Rüben, Äpfel und Gurken kleinwürfelig und mischt in einer Schüssel die abgegossenen Hülsenfrüchte nebst etwas von dem Bohnen- oder Linsenwasser. Den geputzten und in Milch ausgewaschenen Hering und die Sardellen nebst dem marinierten Aal schneidet man auch in Würfel, gibt sie mit den Kapern zu den obigen Zutaten und macht alles mit einer Mayonnaisensauce an. Der dickliche Salat muß süßsäuerlich schmecken. Man richtet ihn in einer tiefen Salatschüssel an und verziert ihn mit verschiedenen marinierten Fischen und etwas grünem Salat.

Wintersalat. 5 Personen. Zutaten: 1 bis 1½ Kilo Kartoffeln, etwas rohe Bleichsellerie, 3 bis 4 kleine Pfeffergurken, 1 Kopf Endiviensalat, 6 Löffel gekochte grüne Erbsen, gekochte weiße Bohnen, einige feingeschnittene Oliven, Pfeffer, Salz, ¼ Liter Mayonnaise. Die gekochten und geschälten Kartoffeln werden in längliche Stücke oder Würfel geschnitten und mit dem länglich geschnittenen Salat und den übrigen Zutaten, zuletzt mit der Mayonnaise und nach Belieben noch mit einem Löffel Senf vermischt. Man richtet ihn in einer Salatschüssel an und garniert ihn nach Belieben mit gehackten, hartgekochten Eiern, geschnittenen Gurken, grünen Salatblättchen, Sardellen und Oliven.

Zichoriensalat. (Tafel 14.) Die Zichorie wird ¼ Stunde in Salzwasser abgekocht, in kaltem Wasser ausgekühlt, abgetropft, ausgedrückt und in einer Schüssel mit einer Salatsauce oder Essig, Öl, Salz und Pfeffer übergossen.





Eier-, Mehl- und Süßspeisen

Eier-, Mehl- und Süßspeisen.

Als Einheitsbezeichnung für die verschiedenen Fettsorten ist das Wort „Butter" gewählt, nur wo in den einzelnen Mehlspeisen ein bestimmtes Fett erwünscht ist, wurde dieses angeführt; für alle gesalzenen Eier- und Mehlspeisen ist gesalzene Butter angebracht, für die süßen dagegen ist ungesalzene Butter, wie sie in Österreich und Süddeutschland allgemein im Gebrauch ist, bei weitem vorzuziehen. Das nötige Salz wird dann der Speise im Ganzen zugefügt.

Als Butterersatz kommen daher auch für süße Speisen in Frage:

1. die ungesalzenen Kunstfette, die am besten mit etwas guter ungesalzener Butter gemischt werden,
2. das mit reichlich Milch ausgelassene Rindsfett, das durch Mischung mit 1/4 Butter und 1/4 Pflanzenkunstbutter einen vortrefflichen billigen Ersatz gewährt,
3. Rindsmark von frischgeschlachteten Tieren,
4. reines Rindsfett, das aber zu allen Pastetenteigen und derben Strudeln, die blätterteigartig hergestellt werden sollen, nur in schon gut ausgewässertem Zustand verwendet werden kann. Es muß, gerade wie das Rindsmark, möglichst von frischgeschlachteten Tieren sein.

Für gesalzene derbe Mehlspeisen verwendet man auch reines von frischgeschlachteten Tieren ausgelassenes Schweinefett und, wo es tunlich, Speck, der den Speisen einen pikanten kräftigen Wohlgeschmack verleiht. So sind Nudelspeisen mit Speckbereitung sehr zu empfehlen. Für in Backfett Ausgebackenes sei noch an die alte Praxis erinnert, bei nicht mehr frischem oder mehrfach gebrauchtem Fett eine kleine Möhre einzulegen. Sie zieht alles Brenzliche an. Die Behandlung und Reinigung von oft gebrauchtem Ausbackfett lehrt die „Kochschule" Seite 148. — Für das Gelingen von Mehl- und Süßspeisen spielt im übrigen die Qualität der Eier eine große Rolle. Eier, gesiebtes gutes Mehl und mit Sorgfalt gereinigte Zutaten sind sehr oft entscheidend für die Güte. Gelatine zu Süßspeisen verliert durch vorheriges Einwässern, am besten schon am Abend vorher, ihren leimigen Geschmack.

Eier-, Mehl- und Süßspeisen.

Ananasauflauf. 10 Personen. Zutaten: 1/2 Ananas, 15 Eier, 250 g (1/4 Kilo) Butter, 200 g (20 deka) Staubzucker, 1 Zitrone, 85 g (8 1/2 deka) Kartoffelmehl. 15 Eidotter werden mit der in kleine Stücke zerpflückten Butter auf dem Feuer so lange gerührt, bis die Masse dick wird; sie darf aber nicht anhängen; man schüttet sie in eine Schüssel, rührt sie, bis sie erkaltet ist, fügt den Staubzucker, Saft und Schale einer Zitrone hinzu, rührt die Masse schaumig und mengt den Schnee der 15 Eiweiß nebst dem Kartoffelmehl hinzu. Dann schält man eine halbe Ananas, schneidet sie in dünne Scheiben, legt eine gebutterte Form damit aus, füllt die Masse darauf und bäckt sie 3/4 Stunden im Ofen.

Ananascreme. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter Milch, 5 ganze Eier, 100 g (10 deka) Zucker, Saft von 750 g (3/4 Kilo) Ananas. Die Zutaten werden auf dem Feuer zu einer Creme gequirlt, kurz vor dem Kochen in eine Form gefüllt, die man in ein Wasserbad setzt und sie so lange darin läßt, bis die Masse stockt. Die Creme wird erkaltet gestürzt und mit Schlagsahne garniert.

Apfelauflauf. 10 Personen. Zutaten: 10 große, schöne Äpfel, 100 g (10 deka) Zucker, Zimt, 1 Likörglas Rum, 4 bis 5 in Milch eingeweichte, von der Rinde befreite Semmel oder Mundbrote, 100 g (10 deka) Butter, 6 Eidotter, etwas geriebene Zitronenschale, 10 süße Mandeln, 6 Eiweiß zu Schnee, geschlagen. Backzeit: 1 Stunde. Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, in kleine Würfel geschnitten und mit dem Rum begossen. Die Butter wird zu Schaum gerührt, unter fortwährendem Rühren die Eidotter, Äpfel, Semmel, Zucker, gehackte Mandeln, Zitronenschale und zuletzt der Eierschnee daruntergemischt. Man füllt die Masse in eine butterbestrichene, feuerfeste Auflaufform und bäckt die Speise im Ofen.

Apfelauflauf, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 30 schöne Äpfel, 1/8 Liter Arrak, 1 Flasche Weißwein, 1 Stange Zimt, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 12 Eier. Backzeit: 45 Minuten. Die Äpfel werden geschält, ausgestochen und mit Weißwein und Arrak kurz und weich gedünstet, durchgestrichen, mit der Butter, dem Zucker, den Dottern gut verrührt und zuletzt der steife Schnee daruntergegeben, dann in die Formen gefüllt und 3/4 Stunden gebacken.

Apfelauflauf, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 20 Äpfel, 50 g (5 deka) Butter, 1 Flasche Wein, 1 Glas Rum, 150 g (15 deka) Mandeln, 50 g (5 deka) Semmeln, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 12 Eier. Backzeit: 3/4 Stunden. Die Äpfel werden geschält, geviertelt, vom Kernhaus befreit, mit etwas Butter gedünstet; die Mandeln werden mit den Eidottern und dem Staubzucker gut schaumig gerührt und zuletzt der Schnee nebst den Semmeln daruntergemengt. Die Äpfel werden in die gut geschmierte Form gefüllt, die Masse darübergegeben und 3/4 Stunden lang gebacken. Siehe auch Schaumauflauf von Äpfeln.

Apfelbeignets. 5 Personen. Zutaten: 10 große Äpfel, 65 g (6 1/2 deka) Zucker, 15 g (1 1/2 deka) Zimt, 3 Eßlöffel Rum, 60 g (6 deka) Mehl, 1 Glas Weißwein, 15 g (1 1/2 deka) zerlassene Butter, 1 Ei, 250 g (1/4 Kilo) Backfett, Zucker und Zimt zum Bestreuen. Backzeit: 3/4 bis 1 Stunde. Man schält die Äpfel, sticht das Kernhaus aus und schneidet sie in ziemlich dicke Scheiben, bestreut sie mit dem Zucker, beträufelt sie mit Rum und läßt sie so 1 Stunde stehen. Inzwischen bereitet man aus dem Mehl, Weißwein, der Butter und etwas Wasser einen Ausbackteig, in den man die Äpfelscheiben taucht, worauf man sie in siedendem Schmalz unter öfterem Schütteln auf beiden Seiten schön braun bäckt, sie herausnimmt, nach dem Abtropfen mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasiert.

Apfelkoch. 10 Personen. Zutaten: 12 Borsdorfer Äpfel, 6 Eidotter, 100 g (10

deka) Zucker, 80 g (8 deka) feingewiegte Mandeln, 50 g (5 deka) geriebene Semmel, die feingewiegte Schale von 1/2 Zitrone, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 3/4 bis 1 Stunde. Man rührt die Eidotter mit dem Zucker schaumig, fügt dann die geschälten, geriebenen Äpfel, die Mandeln, Zitronenschale, Semmel und zuletzt den festen Schnee dazu, gibt die Masse in eine butterbestrichene Form und bäckt sie im Ofen.

Apfelkrocketten. 10 Personen. Zutaten: 3/4 Liter Milch, 6 Eier, 225 g (22 1/2 deka) Mehl, 40 g (4 deka) Zucker, 1 1/2 Kilo Äpfel von einer feinen Sorte, 1 Glas Weißwein, 50 g (5 deka) gehackte Mandeln. Man kocht von den geschälten Äpfeln nebst dem Weißwein und der abgeriebenen Zitronenschale ein kurzes, dickes Mus, das man durchstreicht und mit gehackten Mandeln vermischt; hierauf stellt man aus der Milch, dem Mehl, den Eiern und dem Zucker eine dünne Eierkuchenmasse her und bäckt von dieser kleine, dünne Kuchen, die man mit dem erkalteten Apfelmus füllt, zusammenrollt, oben und unten überschlägt und die Enden mit Ei bestreicht. Sobald alle Krocketten so vorbereitet sind, wendet man sie in gerührtem Ei und in gestoßenem Zwieback und bäckt sie in heißem Schmalze hellbraun, bestreut sie mit Zucker und gibt sie gleich zu Tisch.

Apfelküchlein. 5 Personen. Zutaten: 35 g (3 1/2 deka) Butter, 8 Eidotter, 60 g (6 deka) Zucker, 100 g (10 deka) Mehl, 8 Borsdorfer Äpfel, Salz. Backzeit: 1 1/2 Stunden. Man rührt die Butter ab, gibt die Eidotter und den Zucker dazu, nach und nach das Mehl, schlägt von den 8 Eidottern Schnee und mengt ihn leicht darunter. Inzwischen hat man die Äpfel geschält, feinblättrig geschnitten und etwas mit Zucker gedünstet. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, der Teig hineingegeben, die Äpfel obendarauf gegeben und gebacken. Die Küchlein müssen sofort aufgetragen werden.

Apfelpudding. 5 Personen. Zutaten: 1/4 Liter Milch, 100 g (10 deka) Butter, 180 g (18 deka) Mehl, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 10 Äpfel, 1 Likörglas Rum, gestoßener Zimt, 7 Eidotter, der Schnee von 7 Eiweiß. Backzeit: 1 Stunde. Butter und Milch werden zusammen aufgesetzt, dann quirlt man den Zucker und feines Mehl in die laue Milch und brennt den Teig über gelindem Feuer ab, bis er sich von der Kasserolle löst. Die Äpfel werden fein geschnitten und mit dem Rum und Zimt mariniert, bis sie Saft ziehen. Ist der Teig ganz ausgekühlt, so mengt man die Eidotter, die Äpfel und zuletzt den Schnee darunter und gibt die Masse in eine gut gebutterte Form.

Apfelreis. 5 Personen. Zutaten: 15 Äpfel, 1/2 Liter Weißwein, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, eingemachte Früchte, 150 g (15 deka) Reis, 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 125 g (1/8 Kilo) feingehackte Mandeln, 2 Eßlöffel Rum. Backzeit: 1/2 Stunde. Die Äpfel werden vom Kernhaus befreit und mit dem Weißwein und Zucker nicht zu weich gedämpft, zuletzt mit eingemachten Früchten gefüllt; den Reis hat man ebenfalls mit Weißwein, abgeriebener Zitronenschale und etwas Zucker weichgekocht. Nun belegt man eine ausgebutterte Backform mit den Äpfeln, vermischt den Reis noch mit dem Eiweißschnee, der ebenfalls vorher gezuckert worden ist, gibt die feingehackten Mandeln und den Rum dazu, füllt damit die Zwischenräume der Äpfel aus und streicht zuletzt noch eine Lage obenauf. Man schiebt die Form auf einem niedrigen Rost in den mäßig heißen Ofen und gibt sie, wenn sie gargebacken ist, in der Form sofort zu Tisch.

Apfelscharlotte. 5 Personen. Zutaten: 1/4 Liter Milch, 10 säuerliche Äpfel, 30 Mandeln, 30 g (3 deka) Korinthen, 6 frische in dünne Scheiben geschnittene Semmeln, Zucker und Zimt, 2 Eier, 40 g (4 deka) Butter. Backzeit: 1 1/2 Stunden. Mit der Butter wird eine Backform fett ausgestrichen, darauf Semmelscheiben gelegt, über diese eine Lage Äpfel eingehobelt, mit grobgehackten Mandeln, Korinthen, Zucker und Zimt bestreut, wieder eine Lage Semmelscheiben, Äpfel und so fort, bis die Form voll ist, oben müssen die Scheiben abschließen, über die man noch etwas geröstete Semmelbröfel nach Belieben streuen kann. Die Butter wird obenauf zerpflückt, das Ei

mit der Milch abgesprudelt, über das Ganze gegossen und in den Ofen geschoben. Die Speise wird in der Form aufgetragen. Beilagen: Karamelsauce oder irgendeine Obstsauce, doch wird die Scharlotte auch gerne ohne jegliche Beilage gegessen.

Apfelspeise. 5 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Äpfel, 1/2 Liter Milch, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 125 g (1/8 Kilo) süße geriebene, abgezogene Mandeln, etwas Zitronenschale, 1 Stückchen Vanille, 6 Eidotter, 30 g (3 deka) Mehl. Kochzeit: 1/2 Stunde. Die geschälten, ausgestochenen Äpfel werden glasig gekocht, aus dem Wasser genommen und mit Eingemachtem gefüllt, worauf man sie in hübscher Anordnung in eine Schüssel legt. Von Milch, Mandeln, Zucker und Vanille kocht man eine Brühe, in die man dann die mit dem Mehl verquirlten Eidotter rührt, alles noch einmal aufkochen läßt, dann über die Äpfel gießt und das Ganze auf Eis oder in kaltes Wasser setzt. Die Speise wird mit Eingemachtem und Schlagsahne oder in Ermanglung derselben mit Eiweißschnee, den man mit Zucker und Vanille gewürzt hat, verziert.

Apfelspeise, aufgezogene. 10 Personen. Zutaten: 8 Äpfel, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 10 g (1 deka) Zimt, 1 Gläschen Rum, 4 bis 6 Mundbrötchen, 2 große, schöne Trauben Rosinen, 1/2 Liter Sahne, 4 ganze Eier, abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 125 g (1/8 Kilo) Butter. Bereitungszeit: 1 Stunde. Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfel bestreut man mit Zucker und Zimt, begießt sie mit dem Rum oder Kirschwasser und stellt sie zum Durchziehen beiseite. Eine Speiseform streicht man mit Butter aus, legt eine Lage von den abgeriebenen, in Scheiben geschnittenen Weißbrötchen darüber, gibt von den Apfelscheiben und gereinigten Rosinen darauf, dann wieder eine Lage Weißbrot, Äpfel und Beeren und obenauf eine Lage Weißbrot. Dies übergießt man mit den in der Sahne mit der Zitronenschale und Zucker zerquirlten Eiern, pflückt die frische Butter darauf und stellt die Form auf Salz auf ein Tortenblech, bis die Masse stockt und eine schöne Farbe hat.

Apfelsinengelee. 10 Personen. Zutaten: 375 g (3/8 Kilo) Zucker, 8 Apfelsinen, 1 Liter Weißwein, 30 Blatt Gelatine. Der Weißwein wird mit dem Zucker aufgekocht und wieder abgekühlt. Dann wird der Saft von 8 Apfelsinen durch ein Tuch dazugegossen, sowie die in 1 Löffel heißen Wein aufgelöste Gelatine. Bemerkung: Das Gelee gewinnt, wenn ein Stück Apfelsinen- und Zitronenschale mitgekocht wird, auch kann es beliebig mit etwas Zitronensaft abgeschärft werden.

Apfelsinenpudding. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) altbackene Biskuit oder Weißbrot, 1/2 Liter Milch, 3 ganze Eier, 80 g (8 deka) Vanillezucker, 30 g (3 deka) Reismehl, 60 g (6 deka) zerlassene Butter, 3 Apfelsinen. Backzeit: 1 Stunde. Das altbackene Biskuit oder Weißbrot schneidet man in dünne Scheiben, weicht diese in Milch ein und verrührt sie mit den ganzen Eiern, dem Zucker, dem Reismehl, der zerlassenen Butter und dem Safte der Apfelsinen, worauf der Teig in einer dick mit Butter bestrichenen, gut schließenden Puddingform im Wasserbade gargekocht, dann gestürzt und mit einer Apfelsinensauce gereicht wird.

Apfelsulzspeise. 10 Personen. Zutaten: 15 Borsdorfer Äpfel, 1/4 Flasche Wein, 1 Liter Wasser, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, etwas ganzen Zimt, 125 g (1/8 Kilo) Rosinen, 125 g (1/8 Kilo) Apfelmark, 100 g (10 deka) Zitronat, 15 g (1 1/2 deka) Gelatine. Die Äpfel werden geschält und mit dem Wein, Wasser, Zucker und Zimt vorsichtig gedünstet, daß sie unbeschädigt ganz bleiben; dann läßt man sie abtropfen, nimmt vorsichtig mit dem Apfelstecher das Kernhaus heraus (aber so, daß die Äpfel unten einen Boden behalten, man darf den Stecher also nicht zu tief führen) und mit einem silbernen Löffel auch noch etwas Mark. Es wird mit Rotwein und den bereits zerkochten Rosinen durch ein Haarsieb gestrichen und dieser Saft mit kleinwürfelig geschnittenem Zitronat vermischt. Diese Fülle kommt in die Höhlung der Äpfel. Von dem Saft mißt man 3/4 Liter ab, gießt noch 1/4 Liter Weißwein dazu,

vermischt ihn nach Geschmack mit Zucker und Zitronensaft und einem Stück Zitronenschale, kocht es noch einmal auf und löst darin die Gelatine auf. Inzwischen hat man die Äpfel in eine flache Glasschale geordnet, gießt nun den Saft durch ein Tuch vorsichtig darüber und läßt das Ganze auf Eis starr werden. Die Äpfel werden obenauf mit kleinen Häufchen von Johannisbeermarmelade und Apfelgelee geziert. Ebenso kann man abwechselnd den Rand verzieren und mit gehackten Mandeln bestreuen.

Apfelweingelee. 5 Personen. Zutaten: 1 Flasche Apfelwein, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 15 Blatt rote Gelatine, 1 Zitrone, 1 Löffel Arrak. Die aufgelöste Gelatine (siehe Kochschule, Seite 45) stellt man mit dem Zucker, Wein, Saft und Schale der Zitrone nebst dem Arrak in einem Steintopf, den man in ein Gefäß mit heißem Wasser setzt, aufs Feuer und rührt die Masse solange, bis die Gelatine völlig zergangen ist, läßt die Masse etwas auskühlen, gießt sie durch ein Haarsieb in Glasschalen und läßt sie auf Eis oder an einem kalten Ort erstarren.

Aprikosenauflauf, einfacher. 10 Personen. Zutaten: 12 bis 15 Aprikosen, 100 g (10 deka) Mandeln, 3/4 Liter Milch, 11 Eier, 100 g (10 deka) Semmelmehl, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 1 Zitrone. Backzeit: 1 1/4 Stunden. Die Aprikosen werden halbiert, gebrüht, abgezogen und eingezuckert, die Steine aufgeschlagen, die Kerne gebrüht und mit den Mandeln fein gestoßen. Die Zitrone und die Milch quirlt man mit 3 Eiern, den geriebenen Mandeln nebst dem Weißbrot, gibt die Butter dazu und vermischt die ganze Masse mit 4 ganzen Eiern und 4 Eidottern, dem Zucker und der Zitronenschale. Nun legt man in eine gut gebutterte Form eine Oblate, füllt die Masse und die Aprikosen lagenweise hinein und läßt die Speise im Wasserbade 1 1/4 Stunden lang backen.

Aprikosengelee. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 15 Blatt aufgelöste Gelatine, 1 Glas Weißwein, 1 Glas geläuterter Zucker. Man kocht einen ganz dünnen Sirup von 1/2 Liter Wasser mit Wein und dem Zucker, schält, halbiert und entfernt die reifen Aprikosen und läßt sie in dem Sirup langsam einmal aufkochen; dann preßt man den Saft durch eine Serviette und filtriert ihn. Wenn er ganz klar ist, mischt man die aufgelöste Gelatine, den Wein und den geläuterten Zucker dazu, füllt die Masse in eine Form, vergräbt sie in Eis und läßt sie stocken. Das Gelee wird gestürzt und auf die übliche Weise garniert zu Tisch gegeben.

Aprikosen(Marillen)koch. 5 Personen. Zutaten: 180 g (18 deka) Marillenmarmelade, 140 g (14 deka) Zucker, 140 g (14 deka) Mandeln, 6 Eidotter, 4 Eiweiß. Backzeit: 1/2 Stunde. Die Marmelade, Zucker, ungeschälte Mandeln werden gut vermengt und mit den Eidottern nebst etwas Zitronenschale 1/2 Stunde lang gerührt. Zuletzt wird der feste Schnee der 4 Eiweiß daruntergemengt und die Speise in der Bratröhre gebacken.

Aprikosenkoch, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 9 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 105 g (10 1/2 deka) Marillenmark, 70 g (7 deka) Zucker. Backzeit: 20 Minuten. Das Marillenmark wird mit dem Zucker 1/4 Stunde lang gerührt und dann der feste Schnee daruntergemengt, die Masse auf eine butterbestrichene Platte hoch angerichtet, mit einem Messer hübsche Einschnitte der Länge nach gemacht und im Ofen gebacken. Die Speise muß sofort zu Tisch gegeben werden.

Aprikosenküchерln oder Beignets. 10 Personen. Zutaten: 20 große reife Aprikosen, 200 g (20 deka) Zucker, 500 g (1/2 Kilo) Backfett. Backzeit: 5 Minuten. Die halbierten, von den Kernen befreiten Früchte gibt man in eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und stellt sie eine Zeitlang beiseite. Kurz vor dem Anrichten taucht man sie in einen Ausbackteig (siehe Kochschule Seite 147), von dem sie ganz eingehüllt werden müssen, und bäckt sie in dem heißen schwimmenden Fett. Sie werden auf einer runden Platte mit Papiermanschette angerichtet und mit Zucker bestreut.

Aprikosenschaum. 5 Personen. Zutaten: 12 Marillen (Aprikosen), 150 g (15 deka) Zucker, 10 Blatt Gelatine, 1/2 Liter Schlagsahne. Man passiert die Früchte roh und verrührt das Mark mit dem Zucker, worauf man die aufgelöste Gelatine und die festgeschlagene Sahne darunterzieht, die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gießt und kalt stellt. Der Schaum wird gestürzt und mit Gebäck und Früchten garniert.

Arme Ritter. 5 Personen. Zutaten: 10 Mundbrötchen, 1/2 Liter Milch, 80 g (8 deka) Butter, geriebene Semmel. Backzeit: 10 Minuten. Die etwas abgerindeten Mundbrötchen schneidet man halb durch und weicht sie in der Milch ein. Wenn sie gut durchzogen sind, wendet man sie in geriebener Semmel und bäckt sie in der heißen Butter auf beiden Seiten heraus. Sie werden dick mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch gegeben. Bemerkung: Man kann die in der Butter angebackenen Semmelscheiben auch mit einem Eierkuchenteig aus 3 Eiern, 100 g (10 deka) Mehl, etwas Salz und Milch übergießen und erst auf der einen, dann auf der andern Seite braunbacken und mit Zucker bestreut samt einer Frucht- oder Pflaumenmussauce zu Tisch geben.

Ausbackteige, siehe Seite 147.

Backpflaumenauflauf. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Backpflaumen, 80 g (8 deka) Butter, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, 100 g (10 deka) Semmelbrösel, der Schnee von 3 Eiweiß. Backzeit: 3/4 Stunden. Die Backpflaumen werden mit etwas Wasser und 1 Kaffeelöffel Essig weichgedünstet, entsteint und feingewiegt. Man rührt die Butter schaumig, mischt nach und nach 3 Dotter, das Ei und die Semmelbrösel dazu, mengt zuletzt den Schnee von 3 Eiweiß und den Pflaumenbrei darunter und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze.

Ballbäuschen, siehe Dalken, Seite 146.

Bananensülze mit Schokolade. 5 Personen. Zutaten: 5 zerdrückte Bananen, 4 Eßlöffel geriebene Schokolade, 8 Blatt aufgelöste Gelatine, 1/4 Liter Milch, 4 Eßlöffel Zucker, 2 Eidotter, 1 Teelöffel Rum. Man rührt die zerdrückten Bananen und alle angegebenen Zutaten zu einer Creme ab, reibt sie durch ein Sieb und stellt sie kalt oder auf Eis. Die Speise wird gestürzt, mit länglich geschnittenen Mandeln besteckt und mit Makronen, Bananenscheiben und geschlagener Sahne garniert.

Bechamelauflauf. 5 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) Butter, 80 g (8 deka) Mehl, 4/10 Liter Milch, 70 g (7 deka) Zucker, 4 Eier, Vanille, Zucker nach Geschmack. Backzeit: 40 Minuten. Man zerläßt die Butter, verrührt das Mehl darin, gibt nach und nach die mit dem Zucker versüßte Milch daran und verkocht alles, bis ein glatter Brei entsteht. Ausgekühlt, rührt man in diesen die Eidotter einzeln mit etwas Vanillezucker vermischt darunter. Der Auflauf wird in einer tiefen mit Butter ausgestrichenen Porzellanschüssel gebacken und in dieser zu Tisch gegeben.

Bechamelpudding. 5 Personen. Zutaten: 55 g (5 1/2 deka) Butter, 55 g (5 1/2 deka) Mehl, 40 g (4 deka) Milch, 7 Eier, 1/4 Liter junge Erbsen, 3 kleinwürfelig geschnittene Karotten, 1/2 Kopf Blumenkohl, in kleine Röschen zerteilt, 20 Spargelköpfe, 10 kleine, in Butter gedämpfte Champignons, 15 Krebsschwänze, 100 g (10 deka) geriebener Parmesankäse. Kochzeit: 1 Stunde. Man verrührt Butter und Mehl auf dem Feuer zu einem Teig, der sich vom Löffel lösen muß, läßt ihn auskühlen und gibt ihn in eine Schüssel, fügt die Eidotter und etwas Salz dazu, rührt 1/4 Stunde und zieht zuletzt den festen Schnee von dem Eiweiß unter die Masse. Die Gemüse kocht man jedes für sich in Salzwasser weich, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, vermengt sie mit der Puddingmasse, gibt noch ein gekochtes, würfelig geschnittenes Kalbshirn, die Champignons, Krebsschwänze und den Käse dazu, füllt alles in eine butterbestrichene Puddingform und kocht sie im Wasserbade. Der Pudding wird gestürzt, Parmesankäse über den Pudding gestreut und zerlassene Butter oder Krebsbutter dazugegeben.

Beignets, siehe Seite 147; ferner Apfelbeignets, Birnenbeignets.

Berliner Luft. Zutaten: 6 Eidotter, 6 Löffel Zucker, von 2 Zitronen die Schale und Saft, von 6 Eiweiß den Schnee, 4 Blatt Gelatine. Die Eidotter und der Zucker werden ½ Stunde gerührt, dann Zitronenschale und Saft dazugemischt, zuletzt der feste Schnee und die aufgelöste Gelatine, worauf man die Masse in eine Glasschale füllt und auf Eis stellt.

Betrunkene Jungfer. Zutaten: 6 Eier, 125 g (⅛ Kilo) Puderzucker, etwas Zitronenschale, 125 g (⅛ Kilo) geriebene Semmel. Zur Sauce: 1 Glas Wein, etwas ganzer Zimt, etwas Zitronenschale, 60 g (6 deka) Zucker. Kochzeit des Puddings: 1 Stunde, der Sauce: 5 Minuten. Die Eidotter und der Puderzucker werden zu Schaum gerührt, dann die abgeriebene Zitronenschale, Semmel und der fest geschlagene Schnee der Eiweiß daruntergemischt, die Masse in eine Puddingform gefüllt und im Wasserbade gekocht. Die Zutaten zur Sauce mischt man untereinander und kocht sie, worauf man sie heiß, immer löffelweise, über den eben gestürzten Pudding gießt, damit dieser sie anschluckt.

Birnen- und andere Beignets. 10 Personen. Zutaten: 10 bis 15 gute Birnen, 150 g (15 deka) Zucker, ½ Päckchen Vanillezucker oder 1 Stange Zimt, ½ Obertasse Obstmarmelade, 1 Glas Weißwein, 6 Eier, 20 g (2 deka) Butter, 70 g (7 deka) Mehl, 500 g (½ Kilo) Backfett. Die Birnen werden geschält, das Kernhaus ausgebohrt und mit etwas Wasser, dem Zucker, Vanille oder Zimt gedämpft. Wenn die Birnen erkaltet und abgetropft sind, teilt man sie in Hälften und füllt sie mit einer Obstmarmelade. Inzwischen bereitet man aus dem Mehl, Wein, Butter und Eiern einen Ausbackteig, taucht die Birnen hinein, bäckt sie in siedendem Backfett und bestreut sie mit Zucker, worauf man sie noch mit einer glühenden Schaufel beliebig glasieren kann (siehe Kochschule Seite 46). Bemerkung: In diesen Ausbackteig getaucht, kann man beliebige Früchte zu Beignets machen. Steinobst halbiert man, zieht die Haut ab und verwendet es meist roh, Kernobst wird im oben angegebenen Saft nicht zu weich vorgedämpft. Man macht auf diese Weise Apfelsinen-, Aprikosen-, Äpfel-, Bananen-, Birnen-, Erdbeeren-, Pflaumen-, Reineclauden-, Quitten-, Pfirsich-, Ananas-, Melonenbeignets (siehe Kochschule Seite 147 und Fig. 131).

Biskuitroulade (Fig. 123). 10 Personen. Zutaten: 9 Eidotter, 125 g (⅛ Kilo) Zucker, 125 g (⅛ Kilo) Mehl, abgeriebene Schale von ½ Zitrone, Fruchtgelee oder Marmelade, der Schnee von 9 Eiweiß, 2 Löffel Zucker, der Schnee von noch 6 Eiweiß, 60 g (6 deka) länglichgeschnittene, geschälte Mandeln. Backzeit: ¾ Stunden. Die Eidotter rührt man mit 125 g (⅛ Kilo) Zucker schaumig, dann die Zitronenschale und das Mehl darunter, zuletzt den Schnee von 9 Eiweiß. Man streicht die Masse auf ein Blech, das man zuvor mit ungesalzener Butter bestrichen und schräg gestellt und nun so mit Mehl bestäubt hat, daß das übrige wieder herunterfällt. Dann bäckt man den Teig hell an, bestreicht ihn sofort mit Gelee oder Marmelade, rollt ihn zusammen zu einer gleichmäßigen, etwas abgeflachten Wurst, schichtet den inzwischen mit 2 Löffeln Zucker geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß, den man beliebig färben kann, löffelweise nebeneinander darüber, streut feinen Zucker und die Mandeln darauf und schiebt die Roulade noch etwa 15 Minuten in die mit Oberhitze geheizte Bratröhre, bis sie schön hellbraun ist. Sie wird in Scheiben geschnitten und kann warm und kalt gereicht werden.

Böhmische Knödel, siehe Seite 144.

Brandnudeln. 10 Personen. Zutaten: ½ Liter Milch, etwas Vanille, 100 g (10 deka) Butter, 275 g (27½ deka) Mehl, 8 Eidotter, 100 g (10 deka) Zucker, 1 Löffel Sahne, der Schnee von 4 Eiweiß. Backzeit: 8 Minuten. Die mit Vanille aufgekochte Milch seiht man durch, bringt sie abermals zum Kochen und rührt die Butter und das gesiebte, vorher in etwas Milch versprudelte Mehl hinzu, bis ein dünner Teig entsteht, und fährt so lange mit Rühren fort, bis er sich von der Kasserolle löst. Kalt geworden vermengt man ihn mit den Eidottern, Zucker, 1 Prise Salz, Sahne und

Schnee. Ein Brett bestreut man mit Mehl, legt den Teig darauf und sticht mit einem Löffel walnußgroße Häufchen davon ab, rundet sie mit der Hand und bäckt sie in heißer Backbutter hellbraun.

Brandteigknödel, siehe Seite 145.

Brandteigkrapfen. 10 Personen. Zutaten: 1/2 Liter Milch, 120 g (12 deka) Butter, 35 g (3 1/2 deka) Zucker, 300 g (30 deka) Mehl, 5 Eidotter, 3 ganze Eier, 1 Zitrone, 5 Löffel geschlagene Sahne. Milch, Butter, Zucker und eine Prise Salz läßt man einmal aufkochen, gibt das Mehl hinein und rührt den Teig bis er sich vom Gefäß ablöst, läßt ihn auskühlen, mengt die Eidotter, die ganzen Eier, die Zitronenschale und die Schlagsahne darunter, sticht mit einem Löffel nußgroße Klöße aus, legt diese auf eine mit Mehl bestäubte Backform, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze 20 bis 25 Minuten, schneidet sie dann an einer Seite auf, füllt sie dort mit einer beliebigen Marmelade und reicht sie noch warm.

Brandteigschmarren. 5 Personen. Zutaten: 1 Liter Milch, 65 g (6 1/2 deka) Butter, 50 g (5 deka) Zucker, 125 g (1/8 Kilo) Mehl, 6 Eier. Backzeit: 10 Minuten. Man bringt Milch, Zucker, Butter und etwas Vanille zum Kochen, gibt das Mehl hinzu und brennt die Masse unter fortwährendem Umrühren ab, bis sie ziemlich trocken ist. Dann schüttet man sie in ein anderes Gefäß, läßt sie erkalten und verrührt sie nach und nach mit den Eiern. Danach wird in einer Pfanne Butter erhitzt, der Schmarren hineinverteilt und wie Kaiserschmarren (siehe Kochschule Seite 146) ausgebacken.

Brotklößchen. 5 Personen. Zutaten: 1/4 Liter Milch, 90 g (9 deka) Butter, 200 g (20 deka) geriebenes Weizenbrot, 2 Eidotter, 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Kochzeit: 10 Minuten. In der Milch kocht man die Butter, gibt unter Quirlen das Weizenbrot hinein und rührt den Brei so lange, bis er sich von der Kasserolle löst, läßt ihn auskühlen, mischt dann die ganzen Eier, die Eidotter, Salz und Muskatnuß dazu und zuletzt den Schnee, worauf man Klößchen von der Masse formt, die man in Obst- oder Weinsuppen kocht.

Brotpudding. 10 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) frische Butter, 250 g (1/4 Kilo) altbackenes, geriebenes Schwarzbrot, 1 Glas Rotwein, 8 Eidotter, 150 g (15 deka) Zucker, 125 g (1/8 Kilo) gestoßene Mandeln, 10 g (1 deka) Zimt, 1 Zitrone, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 1/4 Stunde. Man läßt die Butter in einer Kasserolle verlaufen, fügt dann das Schwarzbrot hinzu und gibt, nachdem es eine Zeit lang gedämpft hat, den Rotwein dazu, nimmt das Brot vom Feuer, läßt es auskühlen und vermengt es mit den übrigen Zutaten, der abgeriebenen Schale der Zitrone und zuletzt mit dem steifen Schnee, worauf man es in eine butterbestrichene Form gefüllt im Ofen im Wasserbade kochen läßt. Der Pudding wird gestürzt und mit einer Rotweinsauce gereicht.

Buntgelee. Von einem sehr hellen, durchsichtigen Gelee färbt man die eine Hälfte mit einigen Tropfen Koschenilletinktur rot und gießt sie dann mit der ungefärbten Hälfte schichtenweise in eine ausgespülte Form, wobei man aber jede Schicht gut erstarren lassen muß, ehe man die nächste hineingießt, wozu man die Form in kaltes Wasser setzt. Wenn alles eingefüllt ist, setzt man die Form auf Eis, läßt das Gelee sehr fest werden und stürzt es zum Anrichten auf eine Glasschale.

Buttergebackenes oder Schmalzgebackenes, siehe Seite 147.

Chaudeaucreme, siehe Weinschaumcreme.

Chokoladenspeisen, siehe Schokolade.

Creme von Erd-, Heidel- oder Himbeeren. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter Schlagsahne, 500 g (1/2 Kilo) Früchte, 120 g (12 deka) Vanillezucker, 12 Blatt aufgelöste Gelatine. Die Früchte werden gesäubert, gewaschen, abgetropft und stark gezuckert eine Zeitlang beiseite gestellt. Danach gibt man sie in Schichten abwechselnd mit der mit dem Vanillezucker geschlagenen Sahne in eine Glasschüssel und stellt sie auf Eis. Die Creme wird mit kleinem

Backwerk verziert gereicht (siehe auch Erdbeercreme).

Cremenudelauflauf. 5 Personen. Zutaten: 3 Eidotter, 300 g (30 deka) Mehl, 6/10 Liter Milch, 50 g (5 deka) Butter, 50 g (5 deka) Vanillezucker, 6 Eidotter, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 100 g (10 deka) Zucker. Backzeit: 40 Minuten. Man macht von den 3 Eidottern und dem Mehl breite Nudeln, die mit 1/4 Liter Milch gedünstet werden und, wenn ausgekühlt, unter die 50 g (5 deka) Butter gerührt werden. Dann bereitet man aus 4/10 Liter Milch, 50 g (5 deka) Vanillezucker und 6 Eidottern eine Creme, die man unter die Nudeln mengt. Das Ganze kommt in eine mit Butter bestrichene Auflaufschüssel. Aus 3 Eiweiß schlägt man Schnee, vermischt ihn mit 100 g (10 deka) feinem Zucker, streicht ihn über den Auflauf und bäckt diesen langsam in der Bratröhre. Die Speise wird in der Schüssel gereicht.

Cremestrudel. 10 Personen. Zutaten: Strudelteig von 400 g (40 deka) Mehl, 120 g (12 deka) Butter, 180 g (18 deka) Vanillezucker, 1/4 Liter Milch, 4 ganze Eier, 1 Tasse starker Kaffee, 2 Blatt aufgelöste Gelatine, 1/4 Liter geschlagene Sahne. Backzeit: 1/4 Stunde. Man läßt den ausgezogenen Strudelteig (siehe Seite 141) so lange liegen, bis er übergetrocknet ist (etwa 3 Stunden), dann wird er in der Größe des Backbleches in Stücke geschnitten. Nachdem man das Backblech mit zerlassener Butter bestrichen hat, legt man ein Strudelblatt darauf, das auch mit Butter bestrichen und mit Vanillezucker bestreut wird. In gleicher Weise legt man 3 Blätter aufeinander, bäckt sie bei mäßiger Wärme und stürzt sie auf das Nudelbrett. Die Creme bereitet man folgendermaßen: Milch, Eier, Kaffee und Zucker nach Geschmack rührt man zusammen und schlägt die Masse über Feuer bis ans Kochen und bis sie dick wird. Dann schlägt man die Creme in kaltes Wasser gestellt so lange, bis sie nur noch lauwarm ist, gibt die aufgelöste Gelatine dazu und rührt, wenn die Masse zu stocken anfängt, die festgeschlagene Sahne dazu. Der in viereckige Stücke geschnittene Strudel wird mit der Creme gefüllt, und zwar so, daß er zwischen 3 aus je 3 Blättern bestehenden Stücken je zweimal gefüllt ist.

Dalken, Ballbäuschen, siehe Seite 146.

Dalken, gefüllte, siehe Seite 146.

Dalkenmimosen. 5 Personen. Zutaten: 140 g (14 deka) Mehl, 70 g (7 deka) Zucker, 70 g (7 deka) zerlassene Butter, 6 Dotter und der Schnee von 6 Eiweiß. Mehl, Milch, Zucker, Salz werden versprudelt, die Butter und Eidotter hinzugequirlt, der Schnee daruntergemengt und der Teig in der Dalkenpfanne vorsichtig gebacken, da er leicht brennt. Man bestreicht die Dalken mit feiner Marmelade und legt je 2 aufeinander (Fig. 132).

Dampfnudeln, gebackene. 10 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, 3 Eier, 100 g (10 deka) Zucker, 10 g (1 deka) Zimt, 30 g (3 deka) Preßhefe, 1/8 Liter Milch, 375 g (37 1/2 deka) feines Mehl. Man rührt die Butter zu Schaum, gibt nach und nach die Eier, den Zucker, etwas Salz, den Zimt und die in Milch aufgelöste Preßhefe hinzu und zuletzt das Mehl, so daß man einen mäßig festen Teig erhält. Von diesem Teig formt man eigroße Häufchen, knetet sie tüchtig durch und läßt sie an einer warmen Stelle stehen und aufgehen. Dann streicht man eine Mehlspeiseform gut mit Butter aus, setzt die Dampfnudeln dicht nebeneinander ein, bestreicht sie mit zerlassener Butter und läßt sie bei mäßiger Hitze 1/2 Stunde backen, bis sie schön hellbraun geworden sind. Sie werden auf einer Platte bergartig angerichtet. Beilagen: Frisches, gedämpftes Obst, Frucht- oder Weinsaucen.

Diplomatencreme. 10 Personen. Zutaten: 1/2 Liter Milch, 8 Eidotter, 160 g (16 deka) Zucker, 20 Blatt Gelatine, 1/2 Liter Schlagsahne, 100 g (10 deka) Korinthen, 80 g (8 deka) Sultaninen, 30 g (3 deka) kleingeschnittenes Zitronat, 60 g (6 deka) Biskuite. Die Milch wird mit der Vanille, den Eidottern, dem Zucker über Feuer zu Creme geschlagen, mit der aufgelösten Gelatine vermengt, durch ein Haarsieb getrieben und bis zum Stocken verrührt. Beginnt die Masse festzuwerden, so wird

sie mit der festgeschlagenen Sahne vermengt. Inzwischen werden Korinthen, Rosinen und Zitronat in Zuckerwasser gekocht und die Biskuite mit Madeira beträufelt. Nachdem die Puddingform mit kaltem Wasser ausgespült wurde, wird sie auf Eis gestellt und 2 Finger hoch mit der Crememasse gefüllt, mit Biskuit belegt und einem Löffel Rosinen und Zitronatstückchen bestreut. Man läßt dies etwas erstarren, um dann so schichtweise fortzufahren, bis die Form gefüllt ist; die letzte Schicht muß natürlich Creme sein. Die Creme wird kurz vor dem Auftragen gestürzt (siehe Kochschule Seite 153), sauber angerichtet, mit Schlagsahne, eingemachten Früchten und kleinem Gebäck garniert und, falls sie nicht garniert wird, mit kalter Vanillensauce gereicht. Bemerkung: Das Einfüllen der Creme muß sofort geschehen, nachdem die Sahne daruntergemischt worden ist (siehe Kochschule Seite 153).

Dunstcreme. 10 Personen. Zutaten: 140 g (14 deka) Butter, 280 g (28 deka) Mehl, 7/10 Liter Sahne (Rahm), 140 g (14 deka) Pomeranzenzucker, 18 Eidotter, 18 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Kochzeit: 1 Stunde. Die Butter wird abgerührt, dann das Mehl dazugemischt und langsam mit der Sahne ein Brei gekocht, den man auskühlen läßt. Dann rührt man den Pomeranzenzucker mit den Eidottern ab, vermischt ihn mit dem Brei, schlägt den Schnee, mengt diesen unter die Masse, die man nun in eine Puddingform füllt und im Dunst kocht.

Eier, gebackene, siehe Spiegeleier Seite 137.

Eier, gefüllte. 5 Personen. Zutaten: 10 hartgekochte, geschälte Eier, 100 g (10 deka) Butter, 1 Mundbrot oder Semmel, 4 frische Eidotter, 8 feingehackte Sardellen, 1/2 Liter saure Sahne. Die Eier werden der Länge nach durchgeschnitten, die Dotter entfernt und mit den in Milch geweichten Semmeln, Butter, frischen Eidottern, Sardellen, Muskat, Pfeffer und Salz zu einer Farce verrührt, die man in die Eierhälften füllt. Diese beträufelt man mit zerlassener Butter, streut etwas geriebene Semmel darauf und stellt sie auf eine flache Schüssel, die man zuvor mit dem Rest der mit der sauren Sahne vermischten Farce bestrichen hat, setzt die Form auf einem Dreifuß oder Ziegelstein in die mäßig warme Bratröhre, deckt ein butterbestrichenes Papier über die Eier und bäckt sie hellbraun. Bemerkung: Man kann die Fülle vielfach ändern, sie z. B. aus harten und einigen frischen Eidottern, in Milch geweichter Semmel, saurer Sahne und feingehacktem Fleisch bereiten, oder statt dessen auch mit Fischresten, Champignons, Trüffeln, Krebsschwänzen oder mit gehackter Petersilie, Schnittlauch, Estragon und anderen feinen Kräutern mischen. Sie werden in der Schüssel, mit Petersilie und Zitronenvierteln garniert, zu Tisch gegeben.

Eier, hartgekochte, siehe Seite 135.

Eier im Glas, siehe Seite 138.

Eier, gekochte, mit beliebiger Sauce, siehe Seite 136.

Eier mit Senfsauce. 5 Personen. Zutaten: 10 Eier. Bereitungszeit: 1/2 Stunde. Die Eier werden 4 Minuten gekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt, geschält und auf einer Schüssel angerichtet, worauf man sie mit einer Senfsauce (siehe dort) übergießt. Beilage: Kartoffelpüree.

Eier, verlorene, siehe Seite 138.

Eier, weichgekochte, siehe Seite 135.

Eierdelikatesse. 5 Personen. Zutaten: 15 Eier, 1 geschlagenes Ei, 50 g (5 deka) geriebener Parmesankäse, 50 g (5 deka) geriebener Semmel, 250 g (1/4 Kilo) Butter. Man bereitet sogenannte verlorene Eier, nimmt sie aus dem Wasser, schneidet die Ränder gleich und wendet sie in geschlagenem Ei und in geriebener, mit etwas Parmesankäse vermischter Semmel, worauf man sie in siedendem Backfett goldgelb bäckt. Sie werden auf Papiermanschetten mit Garniersalat und Zitronenvierteln gereicht. Beilagen: Warme und kalte pikante Saucen, Zunge, zarte Gemüse und Edelpilze.

Eiergelee, Eierstich, siehe Seite 139.

Eierkuchen. 5 Personen. Zutaten: 10 Eier, 200 g (20 deka) Mehl, 3/8 Liter kalte Milch, 3/4 Liter saurer Rahm. Backzeit: 3/4 Stunden. Mehl, Eidotter und

Rahm (Sahne) werden miteinander verrührt, dann die Milch und kurz vor dem Backen der feste Schnee der Eiweiß dazugemischt, das nötige Salz dazugegeben und in heißem Schmalz oder Butter Kuchen davon gebacken.

Eierkuchen, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 130 g (13 deka) Mehl, 250 g (1/4 Kilo) geriebenes Weißbrot, 1 Liter Milch, 6 Eidotter, 2 Löffel Kümmel, 125 g (1/8 Kilo) Speckwürfel, der Schnee von 6 Eiweiß. Backzeit: 10 Minuten. Man läßt einen Teil der Speckwürfel in einer Pfanne langsam zergehen. Aus den übrigen Zutaten quirlt man nach und nach einen glatten Teig, in den man zuletzt den Schnee mengt und gibt von den anderen Speckwürfeln jedesmal in die Pfanne und bäckt mehrere dünne Eierkuchen. Beilagen: Schinken, Bratwürste, Rotwurst, Kopf- oder Gurkensalat.

Eierkuchen, einfache. 5 Personen. Zutaten: 8 Eier, 3/10 Liter Milch oder Sahne, 140 g (14 deka) Mehl. Die Eier werden mit der Milch versprudelt, dann das Mehl darin glattgequirlt und auf Butter in einer eisernen Pfanne zu Eierkuchen ausgebacken. Sie werden einzeln mit Zucker bestreut, übereinandergeschichtet und aufgeschnitten. Bemerkung: Diese einfachste Art der Eierkuchenzutaten kann beliebige Veränderung erfahren; z. B. 5 Personen: 1/2 Liter Milch, 6 bis 8 Eier, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 1 Löffel Zucker, der Saft 1/2 Zitrone, 1 Prise gehackte Zitronenschale. Man kann die Eiweiß zu Schnee schlagen und in den Teig auch bis zu 1/4 Liter Wasser gießen, beides macht den Teig locker und verhindert das Anziehen des Fettes, das die Kuchen unverdaulich macht. Man kann den Teig so dünn halten, daß er in die Pfanne geträufelt werden kann. Es entstehen dann sehr mürbe, zerbrechliche Kuchen (man macht sie nur in kleinen Pfännchen), die namentlich zu feinen Gemüsen ausgezeichnet schmecken. Wenn der Teig in einer großen Pfanne sehr dünn aber deckend aufgegossen wird, nennt man die Kuchen Plinsen oder Frittaten, stärker im Teig und Guß ergeben sie die eigentlichen Eierkuchen. Zu der Herstellung hält man sich am besten in einem kleinen Topf mit Ausguß etwas geschmolzenes Backfett; läßt die geschliffene eiserne Pfanne — emaillierte oder andere sind weniger brauchbar — auf dem Herd heiß werden, gießt etwas Fett hinein, mit dem man die ganze Pfanne bis zum Rand auslaufen läßt, dann gießt man nochmals Fett nach, läßt das Fett rauchend heiß werden, gießt den ersten Kuchen auf, löst ihn, sobald er einen Rand bildet, ringsum ab und bäckt ihn unter öfterem Heben unten goldbraun. Sollte er anhängen, so schiebt man schnell ein Stückchen frische Butter darunter. Für das Umwenden gibt es verschiedene Methoden, vom klassischen Hochschleudern und Auffangen des gewendeten Kuchens bis zu dem sichern Umdrehen mit dem Deckel, oder dem fettsparenden, mit dem möglichst flachen breiten Eierkuchenheber. Beim Deckelwenden bedeckt man die Pfanne mit einem passend großen Deckel, wendet sie um, daß der Kuchen auf dem Deckel liegt, gießt nun ein paar Tropfen frische Backbutter in die Pfanne und läßt mit Hilfe des Messers den Kuchen vom Deckel in die Pfanne gleiten. Sind viele Eierkuchen zu backen, so bäckt man am besten in mehreren Pfannen zugleich. Als Beilagen zu Eierkuchen reicht man als Abendbrot oder Zwischengericht: grünen Salat, Gemüse; als Mehlspeise: süße Obstsaucen und Kompotte. Plinsen oder Frittaten werden auch mit Marmeladen oder sonstigen Füllen bestrichen und zusammengerollt. Auch gibt man gerollte, mit Obst, Fleisch oder Fischfarcen gefüllte Eierkuchen in gebutterte Backformen und bäckt sie so zu einer neuen Mehlspeise um, oder man schneidet die gerollten Kuchen in Scheiben, taucht sie in Ausbackteig und bäckt diese Spiralen nochmals aus. Durch Mischung des Teiges mit Tomatenpüree, Kräutern, Fleisch oder Fischfarcen, Schokolade, Mandeln, Makronenbrösel, erzielt man Kuchen von verschiedenster Farbe und ebenso verschiedenem Geschmack.

Eierkuchen mit Morcheln, Steinpilzen oder Champignons. 10 Personen. Zu-

taten: 10 Eier, 125 g (1/8 Kilo) Mehl, 2/10 Liter Sahne oder Milch, 1 1/2 Kilo frische Pilze, 125 g (1/8 Kilo) Butter. Man reinigt, putzt und zerschneidet die Pilze, wäscht sie gut ab, dünstet sie mit Butter und etwas Salz weich und verdickt sie mit dem in Butter vermengten Mehl, so daß die Pilze kurz aber doch sämig sind, und fügt etwas gehackte Petersilie hinzu. Zu den Eierkuchen nimmt man die Eier, Sahne, eine Prise Salz und Mehl, quirlt alles glatt, bäckt die Kuchen sehr dünn und trägt immer zwischen zweien eine Schicht von Pilzen auf. Die Eierkuchen werden auf heißer, runder Schüssel mit Tortenheber gelegt und wie eine Torte aufgeschnitten.

Eierschaumkuchen. 5 Personen. Zutaten: 10 Eier, 2 gehäufte Eßlöffel Mehl, 1/5 Liter kalte Milch. Backzeit: 1/2 Stunde. Die Eidotter, Milch und Mehl werden mit dem nötigen Salz glattgerührt, dann der feste Schnee der Eiweiß dazugemischt und von der Masse in einer flachen Pfanne goldbraune Kuchen gebacken.

Eierstich, siehe Seite 139.

Eierweckkuchen, schwäbischer. 5 Personen. Zutaten: 3 Wecken (Brötchen), warme Milch, 1 feingehackte Zwiebel, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 100 g (10 deka) würfelig geschnittener, magerer Speck, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 8 Eidotter, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 15 Minuten. Man gießt die etwas erwärmte Milch über die in Scheiben geschnittenen Wecken und deckt sie zu. Speck, Zwiebel, Petersilie werden in Butter gedämpft, vom Feuer genommen, die ausgekühlten Weckenschnitten dazugegeben, mit den Eidottern verrührt, Salz und Muskat und zuletzt der Schnee daruntergemengt, die Masse in eine gut gebutterte Pfanne gefüllt, deren Deckel mit Kohlen belegt wird und der Kuchen auf gelindem Kohlenfeuer schön hellbraun gebacken.

Eiweißschaum, siehe Seite 221.

Erdbeercreme. 10 Personen. Zutaten: 8 Eidotter, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 25 Blatt Gelatine, 3/4 Liter Sahne oder Milch, 250 g (1/4 Kilo) frische Erdbeeren. Man löst die Gelatine auf, rührt sie dann mit den übrigen Zutaten außer den Erdbeeren gut ab, und schlägt dies auf dem Feuer bis zum Kochen, seiht sie unter stetem Rühren in eine Schüssel, rührt weiter bis zum Stocken und mischt dann die Früchte dazu, füllt die Creme in eine vorher ausgespülte Form und läßt sie auf Eis erstarren. Beim Anrichten wird sie gestürzt (siehe Kochschule Seite 153) und mit kleinem Gebäck, Schlagsahne oder ganzen Erdbeeren garniert. Siehe auch Creme.

Erdbeergelee. 10 Personen. Zutaten: 1 Liter Walderdbeeren, 1/2 Liter Zuckersirup, 1/4 Liter frischer Johannisbeersaft, 1/2 Flasche Wein, 35 Blatt Gelatine. Die Erdbeeren übergießt man in einem Porzellannapf mit dem kochenden Zuckersirup und läßt sie zugedeckt mehrere Stunden stehen, worauf man den Saft durch ein Tuch abgießt, mit dem Wein und Johannisbeersaft, dem noch fehlenden Zucker und der inzwischen aufgelösten Gelatine (siehe Kochschule Seite 45) vermischt. Eine Lage davon füllt man in eine Form, darauf einige frische Erdbeeren, dann wieder Gelee und Erdbeeren darauf usf., bis die Masse verbraucht ist; dann läßt man sie erstarren und gibt sie gestürzt zu Tisch. Bemerkung: In ganz gleicher Weise stellt man Johannisbeer- und Himbeergelee her.

Erdbeergelee, siehe auch Seite 155.

Falleier, verlorene Eier, siehe Seite 138.

Faschingskrapfen, feine. Zutaten: 560 g (56 deka) Mehl, 1 ganzes Ei, 9 Dotter, 3/10 Liter Milch, 110 g (11 deka) Butter, 50 g (5 deka) Zucker, Salz, 25 g (2 1/2 deka) Hefe, beliebige Fülle. Backzeit: 1 Stunde. Man macht von der Hefe in der bekannten Weise ein Dampfl (Hefenstück), verschafft es mit den Zutaten, schlägt es bis es Blasen wirft und macht dann Krapfen daraus (siehe Kochschule Seite 194).

Flammeri aus Buchweizengrütze. 5 Personen. Zutaten: 625 g (62 1/2 deka) Buchweizengrütze, 1 Liter Milch, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1 Stück Zimt, 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Zu der mit lauwarmem Wasser abgequirlten Buchweizengrütze gibt man die mit Zucker, Zimt oder der abgeriebenen Schale einer Zitrone vermengte Milch, kocht die Masse zu einem

ziemlich steifen Brei und vermischt diesen noch heiß mit dem festen Schnee, füllt die Masse sofort in eine mit Wasser ausgespülte irdene oder Porzellanform, die man kalt stellt. Die Speise wird gestürzt und mit Obstsaucen gereicht.

Flammeri mit Eidottern. 5 Personen. Zutaten: 1 Liter Milch, 60 g (6 deka) Butter, 90 g (9 deka) Zucker, 1 Stück Vanille, 75 g (7½ deka) Kartoffelmehl, 7 Eidotter, 7 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Kochzeit: 5 Minuten. Das Flammeri wird am Tag zuvor gemacht oder 2 Stunden auf Eis gestellt. Man setzt die Milch mit der Butter, Zucker, Vanille oder Zitronenschale zum Feuer, rührt das Kartoffelmehl in kalter Milch glatt, gibt es in die kochende Milch, quirlt die Eidotter in einem anderen Napf, gießt nach und nach von der kochenden Masse dazu, verrührt die Eidotter gut damit, schüttet alles in den heißen Topf zurück, mengt dann den Schnee darunter, füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt sie erkalten. Das Flammeri wird gestürzt und mit einer Frucht- oder Vanillensauce gereicht.

Flammeri von Grieß, siehe Seite 151 und unter Grießflammeri.

Flammeri von Kartoffelmehl mit Rosinen, siehe Seite 151.

Flammeri von Maizena oder Maismehl. 5 Personen. Zutaten: 1 Liter Milch, 125 g (⅛ Kilo) Zucker, ½ Schote Vanille, 60 g (6 deka) Maizena. Man kocht die Milch, Zucker und Vanille auf, läßt sie zugedeckt erkalten, worauf man sie durchschlägt, das Maismehl und eine Prise Salz in der Milch klarrührt, alles wieder auf den Herd bringt und unter beständigem Umrühren 5 Minuten kochen läßt, worauf man die dicke Masse zum Festwerden in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gibt. Sie wird gestürzt und mit einer Karamel- oder Obstsauce oder mit beliebigem Kompott zu Tisch gegeben.

Flammeri von Reisgrieß oder Reismehl. 5 Personen. Zutaten: 1¼ Liter Milch, 70 g (7 deka) süße und 9 g bittere, gestoßene Mandeln, ½ kleingeschnittene Schote Vanille, 200 g (20 deka) Reisgrieß, 125 g (⅛ Kilo) Zucker, der Schnee von 6 Eiweiß. Die mit den Mandeln und Vanille zum Kochen gebrachte Milch läßt man ½ Stunde zugedeckt an einem warmen Ort stehen, gießt sie durch und vermischt sie mit dem in kaltem Wasser gequirlten Reisgrieß, den man unter andauerndem Umrühren mit Zucker vermischt steifkocht. Noch heiß zieht man den Schnee darunter und gibt die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form.

Fleischschmarren. 5 Personen. Zutaten: 6 Eidotter, 140 g (14 deka) Mehl, ²⁄₁₀ Liter Milch, 40 g (4 deka) Zucker, der Schnee von 6 Eiweiß, 250 g (¼ Kilo) feingewiegte, beliebige Bratenreste. Backzeit: 10 Minuten. Das Mehl, die Eidotter, Milch, Zucker und 1 Prise Salz werden gut verquirlt und schließlich der Schnee daruntergezogen. In diese Masse mischt man das Fleisch und bäckt davon in der üblichen Weise Schmarren.

Frittaten, siehe Eierkuchen.

Fruchtsaftgelee. 10 Personen. Zutaten: ½ Liter Himbeersaft, ½ Liter Kirschsaft, 12 Blatt Gelatine. Zucker nach Geschmack. Der untereinandergemischte Saft wird nach Geschmack gesüßt und dann mit der aufgelösten Gelatine (siehe Kochschule Seite 45) verrührt, worauf man das Ganze in eine Form zum Erkalten gießt. Das Gelee wird mit Sahne und Zucker gereicht, mit Wein- oder ähnlichen Blättern garniert.

Gelee, geschlagenes, oder Sulz. Dieses Gelee zu bereiten, erfordert wenig Mühe und wird gewöhnlich bereitet, wenn ein Gelee nicht klar genug geworden ist. In dem auf Eis gestellten Schneekessel schlägt man das zerlassene Gelee so lange, bis es zu festem Schaum geworden ist. Dann füllt man eine Form abwechselnd mit klarem Gelee, läßt aber jede Schicht einzeln erst erstarren, bevor man die folgende hineingibt, und stellt die Schüssel gut kalt. Das gestürzte Gelee erscheint nun beim Anrichten hübsch gestreift. Oder: Man füllt klares Gelee in eine Kuppelform, hängt eine zweite, kleinere, mit Scharnieren versehene Form hinein und legt in diese Eis. Dann füllt man in deren

Zwischenraum ein klares Gelee, das alsbald stockt. Dann entfernt man das Eis aus der inneren Form, füllt sie schnell mit warmem Wasser und hebt sie sogleich heraus. In den nun entstandenen leeren Raum füllt man das geschlagene Gelee und stellt das Ganze gut kalt, worauf es gestürzt wird. Auf dieselbe Weise kann man auch sehr schöne Aspikbomben bereiten, indem man in die größere Form einfachen Aspik gibt (siehe dort) und die Höhlung danach mit Salat, Garnelen oder Hummer, Fisch oder Geflügel füllt, die beliebig angemacht werden können.

Grießflammeri. 5 Personen. Zutaten: 1 Liter Sahne oder Milch, 100 g (10 deka) feiner Zucker, 1 Zitrone, 12 gestoßene bittere Mandeln, 125 g (1/8 Kilo) feiner Grieß, 25 g (2 1/2 deka) frische Butter, der Schnee von 5 Eiweiß. Die Sahne wird mit Zucker, Zitronenschale, Mandeln langsam zum Kochen gebracht und darauf unter stetem Rühren der Grieß hineingemischt und so lange weitergerührt, bis er gut breiig ist. Man mengt nun noch die Butter und den steifen Schnee darunter, gibt die Masse in eine ausgespülte Form und läßt sie starr werden. Beilagen: Kalte Obst- oder Punschsaucen, geschmortes frisches Obst. Bemerkung: Statt der Mandeln kann man auch Vanille in den Flammeri tun und diesen überdies noch mit einigen Eidottern abrühren.

Grießflammeri, siehe auch Seite 151.

Grießschmarren. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Grieß, 1 Liter kochende Milch, 50 g (5 deka) Zucker, 50 g (5 deka) Butter. Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Der Grieß wird in der Milch mit Zucker und Salz gekocht; dann rührt man die Butter dazu und bäckt von dieser Masse in reichlich gebutterter Pfanne im Ofenrohr den Schmarren, läßt ihn unten braun werden und zerreißt ihn mit zwei Gabeln in große Stücke, die man umwendet, um sie nachträglich nochmals in kleinere zu zerreißen. Beilagen: Obstsaucen und Kompotte, gekochte Backpflaumen. Bemerkung: Man kann den Grieß auch bloß eine Stunde vorher in der Milch einweichen.

Hafermehlbrei, siehe Seite 218.

Haller Nudeln. 5 Personen. Zutaten: 1/4 Liter Grieß, 30 g (3 deka) Butter, 1/2 Liter Milch, 5 Eidotter, 50 g (5 deka) Zucker, 15 g (1 1/2 deka) aufgelöste Hefe, der Schnee von 2 Eiweiß. Backzeit: 3/4 Stunden. Grieß und Butter werden unter beständigem Umrühren hellbraun geröstet, die kochende Milch nach und nach dazugegossen; der Grieß muß darin aufquellen und dann auskühlen. Währenddessen hat man die Eidotter mit dem Zucker schaumig gerührt; jetzt gibt man den Grieß, die Hefe und den Schnee dazu. Nun bestreut man ein Brett reichlich mit Mehl und formt mit Hilfe von etwas Mehl dicke, den Dampfnudeln ähnliche Nudeln. Nachdem man sie 1 Stunde hat gehen lassen, bäckt man sie in heißem Schmalz hellbraun. Sie werden mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch gegeben.

Haselnußcreme. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Haselnüsse, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1/2 Liter Rahm (Sahne), 6 Eidotter, 125 g (1/8 Kilo) fein gesiebter Zucker, 1/4 Liter geschlagene Sahne, 5 Blatt aufgelöste Gelatine. Die gut abgeriebenen Haselnüsse werden in 125 g (1/8 Kilo) Zucker gekocht, bis sich der Zucker kristallisiert; dann läßt man sie erkalten, stößt sie mit dem Rahm im Mörser, seiht die Flüssigkeit durch ein dünnes Tuch und kocht sie mit den Eidottern zu einer Creme. Diese läßt man auskühlen, mischt den feingesiebten Zucker und die geschlagene Sahne darunter, dann die Gelatine, verrührt gut, füllt die Creme in eine Glasschale und stellt sie auf Eis. Bemerkung: Man kann die Nüsse auch mit Zucker hellbraun rösten, die Sahne darübergießen und 1 Stunde ziehen lassen. Dann seiht man sie ab und verfährt wie angegeben.

Hausbrot, siehe Seite 191.

Hefenklöße mit Pflaumen oder Kirschen. 5 Personen. Zutaten: 1/4 Liter Milch, 25 g (2 1/2 deka) Preßhefe, 40 g (4 deka) Zucker, 50 g (5 deka) Butter, 3 Eidotter. 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Der Zucker und einige Löffel Mehl werden mit der in lauwarmer Milch aufgelösten Hefe verquirlt und beiseite gestellt. Inzwischen rührt man die Butter zu Schaum, mengt nach und nach

die Eidotter, das Mehl, etwas Salz, dann das Hefenstück und zuletzt den Schnee dazu und läßt den Teig wieder aufgehen. Danach sticht man mit einem Löffel kleine Klößchen ab, die man zu runden, etwas abgeplatteten Kugeln formt, dreht in jede derselben eine frische Pflaume oder drei Kirschen, die man vorher gezuckert hat, läßt die Klöße nochmals aufgehen und kocht sie dann in Salzwasser gar. Sie werden mit hellbrauner Butter übergossen und sofort zu Tisch gegeben.

Hefenkranz. Zutaten: 2½ Kilo Mehl, 40 g (4 deka) Hefe, 200 g (20 deka) Butter, 6 Eidotter, 125 g (⅛ Kilo) Zucker, 1 Zitrone, 200 g (20 deka) Rosinen. Backzeit: 1 Stunde. Man löst die Hefe in lauwarmer Milch auf und macht von dieser und etwas Mehl ein Hefenstück, das man aufgehen läßt. Inzwischen rührt man die Butter zu Schaum, mischt die geriebene Zitronenschale und nach und nach alle übrigen Zutaten dazu, mengt den Hefenteig darunter, verschafft alles zu einem geschmeidigen Teig so lange, bis er sich von der Schüssel löst, und stellt ihn in die Wärme. Nachdem er aufgegangen ist, zerteilt man ihn in 3 gleichmäßige, längliche Streifen, aus denen man einen Zopf flicht, diesen zu einem Kranze formt, auf einem gebutterten Blech aufgehen läßt, dann mit geschlagenem Ei überpinselt, mit Zucker und länglich geschnittenen Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze bäckt.

Heidelbeercreme, siehe Creme.

Himbeercreme, siehe Creme.

Hobelspäne. 5 Personen. Zutaten: 4 Eier, 200 g (20 deka) Zucker, 200 g (20 deka) Mehl. Man rührt die Eier mit dem Zucker ¾ Stunden, gibt nach und nach das Mehl darunter, überstreicht ein gewärmtes Blech mit weißem Wachs. Der Teig wird dünn daraufgestrichen und feingehackte Mandeln und Zitronenschalen darübergestreut. Man läßt ihn bei mäßiger Hitze backen, zerschneidet den noch heißen Kuchen in fingerbreite Streifen, die vorsichtig vom Backblech abzulösen und sogleich um einen Kochlöffelstiel zu wickeln sind, daß sie die Form von Hobelspänen annehmen. Dann werden sie hübsch auf eine erwärmte Schüssel geschichtet, eingezuckert und bis zum Auftragen im Ofen gehalten, damit sie knusperig bleiben.

Hühnereierstich, siehe Seite 139.

Igel, gebackene. 5 Personen. Zutaten: 10 feine Milchbrötchen, ½ Liter Rahm, 2 Eidotter, 2 Eiweiß, Semmelmehl, 180 g (18 deka) fein länglich geschnittene Mandeln, 500 g (½ Kilo) Backbutter. Backzeit: 8 bis 10 Minuten. Die Milchbrote werden abgerindet und in dem mit den Eidottern verquirlten Rahm eingeweicht. Dann läßt man sie auf einem Sieb abtropfen, wendet sie in geschlagenem Eiweiß und geriebener Semmel, besteckt sie reichlich mit den geschälten Mandelstiftchen und bäckt sie in der heißen Butter, bis die Mandeln eine schöne bräunliche Färbung bekommen. Nachdem sie auf einem Löschpapier abgetropft sind, gibt man sie mit einer Kirsch- oder Himbeersauce zu Tisch.

Johannisbeercreme, gestürzte. 10 Personen. Zutaten: 1¼ Kilo Früchte, davon 500 g (½ Kilo) Himbeeren, 25 Blatt Gelatine, 270 g (27 deka) Zucker, ¾ Liter Schlagsahne. Die von den Stielen gestreiften, gewaschenen Johannisbeeren werden mit den Himbeeren durch ein Haarsieb gestrichen und mit der aufgelösten Gelatine vermischt, die man zuvor mit dem Zucker verrührt hat. Dann zieht man die zu festem Schaum geschlagene Sahne darunter, gießt die Masse in eine ausgespülte Form und läßt sie erstarren. Die Creme wird mit Schlagsahne garniert zu Tisch gegeben.

Johannisbeersulz. 10 Personen. Zutaten: 280 g (28 deka) Zucker, 7/10 Liter Johannisbeersaft, 18 Blatt Gelatine. Man kocht den Zucker mit 7/10 Liter Wasser bis er spinnt, gibt den Saft und die Gelatine dazu und gießt das Ganze durch ein feines Tuch in eine ausgespülte Form, in der man es erstarren läßt. Die Sulz wird gestürzt (siehe Kochschule Seite 155) und mit festgeschlagener Sahne garniert.

Kabinettspudding, kalter. 10 Personen. Zutaten: 4/10 Liter Milch, 6 Eidotter oder 3 ganze Eier, 100 g (10 deka) Vanillezucker, 12 Blatt Gelatine, ½ Liter Schlagsahne,

250 g (1/4 Kilo) Marmelade. Die Eidotter oder die ganzen Eier werden mit dem Vanillezucker in der Milch verquirlt, dann gibt man sie aufs Feuer und sprudelt so lange, bis die Masse dick wird und aufsteigt. Man nimmt sie schnell vom Feuer, läßt sie abkühlen, mengt die aufgelöste Gelatine hinein und, wenn sie anfängt zu stocken, auch die geschlagene Sahne darunter. Darauf schneidet man Biskuits zu feinen Scheiben und verbindet je 2 und 2 mit beliebiger Marmelade. Eine glatte Form wird mit Mandelöl bestrichen, die Masse eingefüllt, indem man 3 bis 4 mal eine Schicht von den hergerichteten Schnitten unter die Masse legt, und dann die Speise kalt gestellt. Sie wird gestürzt und mit Sahne und Biskuits garniert.

Kaffeecreme. 5 Personen. Zutaten: 3 Lot Kaffee, 4 Blatt Gelatine, 4/10 Liter süße Sahne zu Schnee geschlagen, 165 g (16 1/2 deka) Zucker. Von dem Kaffee macht man mit 1 Obertasse Wasser einen Aufguß, den man beiseite stellt, gießt Kaffeepulver und noch 6 Eßlöffel Wasser dazu und löst die Gelatine darin auf. Die geschlagene Sahne und den Kaffee nebst der aufgelösten Gelatine mischt man zusammen, der Zucker wird langsam dazugerührt und die Masse in eine ausgespülte Form gefüllt, in der man sie auf Eis stellt.

Kaffeepudding. Zutaten: 5 Semmeln, 1/4 Liter starker, schwarzer Kaffee, 160 g (16 deka) Butter, 6 Eidotter, 80 g (8 deka) Zucker, der Schnee von 6 Eiweiß. Kochzeit: 1 Stunde. Nachdem die Semmeln feinwürfelig geschnitten und mit Kaffee befeuchtet wurden, wird die Butter mit den Dottern und dem Zucker schaumiggerührt, mit den Semmeln vermischt und zuletzt noch der feste Schnee daruntergemengt. Die Masse wird in einer Puddingform im Wasserbad gekocht, dann gestürzt und mit einer Kaffeecreme übergossen.

Kaffeesulz, Wiener. 10 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Kaffee, 320 g (32 deka) Zucker, 1 Likörglas Kirschwasser oder Maraschino, 12 bis 13 Blatt Gelatine. Von frischem, gebranntem Kaffee setzt man einen Kaffeesud mit 1 Liter siedendem Wasser an, läßt ihn erkalten, seiht ihn ab und mischt ihn mit dem Zucker, der aufgelösten Gelatine und dem Likör, worauf man das Ganze noch durch ein Tuch seiht und in einer Schale auf Eis erstarren läßt. Die Sulz wird gestürzt und mit Schlagsahne garniert zu Tisch gegeben.

Kaiserschmarren. 5 Personen. Zutaten: 6 Eidotter, 80 g (8 deka) Zucker, 200 g (20 deka) Mehl, 1/4 Liter Milch, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 80 g (8 deka) Butter, 80 g (8 deka) Rosinen. Backzeit: 8 bis 10 Minuten. Man quirlt die Eidotter mit Zucker, Mehl, Milch und 1 Prise Salz und mengt den festen Schnee darunter. In eine tiefe Pfanne, in der man Butter oder Schmalz heiß werden ließ, gießt man einen Teil der Masse, streut die Rosinen darüber, bäckt den Schmarren auf flottem Feuer und zersticht ihn. Er wird mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

Kaiserschmarren, siehe auch Seite 146.

Kapselbrot, siehe Seite 192.

Karamelauflauf. 5 Personen. Zutaten: 3/4 Liter süße Sahne, 90 g (9 deka) Zucker, 90 g (9 deka) Mehl, 60 g (6 deka) ungesalzene Butter, 8 Eidotter, 8 Eiweiß, 80 g (8 deka) gekrümelte oder gestoßene süße und bittere Makronen, 1 Eßlöffel voll Zucker. Backzeit: 3/4 Stunden. Der Zucker wird mit etwas Wasser angefeuchtet und unter beständigem Umrühren auf mäßigem Feuer braungebrannt und mit dem Rahm verkocht; wenn er erkaltet ist, mit 8 Eidottern, dem Mehl, der Butter und einer Prise Salz über dem Feuer zu einem Brei verrührt, bis er sich von der Kasserolle ablöst. Dann schlägt man die Eiweiß mit dem Eßlöffel Zucker zu festem Schaum, mengt ihn, nachdem man die übrigen Zutaten unter die Masse gemischt hat, ebenfalls darunter und bäckt den Auflauf in einer butterbestrichenen Form. Er wird auf eine runde Platte gestürzt und mit Vanillesauce zu Tisch gegeben.

Karamelcreme. 10 Personen. 3/4 Liter süße Sahne, 9 Eidotter, 110 g (11 deka) Zucker, 150 g (15 deka) Mehl, 1/10 Liter Wasser. Man brennt den Zucker zu Karamel (siehe Kochschule Seite 209) und läßt ihn

unter Rühren kalt werden. Inzwischen wird von der Sahne, den Dottern und dem Mehl auf dem Feuer ein Teig hergestellt, der aber nur lauwarm werden darf und den man mit dem ausgekühlten Zucker mischt und dann das Ganze unter fleißigem Rühren schlägt, bis es dick wird. Dann füllt man die Creme in eine Schüssel und stellt sie kalt. Sie wird in einer Schale serviert und mit Hohlhippen oder anderem kleinen Gebäck verziert.

Karlsbader Auflauf. 5 Personen. Zutaten: 8 Eidotter, 3/4 Liter Milch, 100 g (10 deka) Mehl, 120 g (12 deka) Zucker, der Schnee von 8 Eiweiß. Backzeit: 1/2 Stunde. Dotter, Milch und Mehl werden auf dem Feuer miteinander zu einer Creme gekocht, ausgekühlt, der Zucker und der feste Schnee daruntergemengt und die Masse in eine butterbestrichene Form gefüllt, dick mit feinem Zucker bestreut, mit einem glühenden Bratspieß ein Gitter in den Zucker gebrannt und dann der Auflauf in mäßiger Hitze in der Bratröhre gebacken. Die Speise wird in der Auflaufschüssel gereicht.

Kartoffelklöße, einfache. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 100 g (10 deka) Mehl, 1 Ei, Salz, Muskatnuß. Kochzeit: 10 bis 15 Minuten. Die Kartoffeln werden feingerieben, gesalzen, eine Prise Muskatnuß darangetan, das Mehl darübergestreut, mit saubergewaschenen Händen verschafft und von dem Ganzen runde Knödel geformt, die in Salzwasser gargekocht werden. Bemerkung: Mehl muß nach Erfordernis etwas mehr oder weniger genommen werden, so viel die Kartoffeln annehmen. Zu viel Mehl macht sie streifig, zu wenig läßt sie auseinanderfallen.

Kartoffelklöße, feinere. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 50 g (5 deka) Butter. 2 Eier, Muskat, Salz, 100 g (10 deka) Mehl. Kochzeit: 10 bis 15 Minuten. Die Kartoffeln werden tags vorher abgekocht und gleich geschält, aber nicht übereinandergelegt, sondern ausgebreitet auf Tellern hingestellt. Beim Verbrauch rührt man zuerst die Butter schaumig, reibt Kartoffeln hinein, gibt Eier und Mehl dazu und rührt sie gut ab. Mit bemehlten Händen werden sie dann zu Knödeln geformt. Bemerkung: Man kann Kartoffelknödel durch Beigabe von geriebenem Käse, gehacktem Hering oder Sardellen verfeinern; auch einige Löffel saurer Rahm verfeinern sie sehr.

Kartoffelkrocketten einfache. 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 1 Ei, 20 g (2 deka) Kartoffelmehl, 500 g (1/2 Kilo) Backfett. Backzeit: 4 Minuten. Die geschälten, weichgekochten Kartoffeln streicht man durch ein Sieb, vermischt sie mit dem Mehl, Salz, Muskat und dem Ei, formt von der Masse Kugeln oder längliche Krokketten, wendet sie in Mehl, Ei und Semmel und bäckt sie. Sie werden zur Garnitur von Braten usw. verwendet.

Kartoffelmehlauflauf. 5 Personen. Zutaten: 8 Löffel Kartoffelmehl, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1/2 Liter Sahne, 70 g (7 deka) Butter, 10 Eier, 1 Zitrone. Backzeit: 3/4 Stunden. Das Kartoffelmehl rührt man in etwas Wasser glatt und läßt es mit dem Zucker und der Sahne einmal aufkochen, worauf man es mit der Butter zu einem dicken Brei verrührt, den man in einer Schüssel auskühlen läßt. Dann mischt man die auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, die Eidotter und den Schnee der Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form und bäckt sie im Ofen. Der Auflauf wird mit Zucker bestreut und in der Form mit einer Wein- oder Fruchtsauce zu Tisch gegeben.

Kartoffelmehlpudding, kalter. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Kartoffelmehl, 1 Liter Milch, 125 g (1/8 Kilo) Zukker, 1 Stückchen ganzer Zimt, 1 Zitrone, 125 g (1/8 Kilo) geschälte, gestoßene Mandeln, 45 g (4 1/2 deka) Butter. Kochzeit: 1/4 Stunde. Man setzt die Milch aufs Feuer und gibt, wenn sie kocht, die abgeriebene Schale der Zitrone, Zucker, Zimt und die Mandeln hinein, rührt das Kartoffelmehl in etwas Wasser oder Milch glatt und quirlt es unter beständigem Rühren in die Milch, fügt die frische Butter und etwas Salz dazu, läßt das Ganze einige Male langsam aufkochen und füllt es in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, in der man den Pudding

erstarren läßt. Er wird gestürzt, mit Fruchtgelee verziert und mit einer Fruchtsauce zu Tisch gegeben.

Kartoffelpuffer. 5 Personen. Zutaten: 15 große Kartoffeln, 3 Eier, 4 Löffel saure Sahne, 3 Eßlöffel gestoßener Zwieback, eine Prise Salz, 2 geriebene Zwiebeln, 1 Prise Pfeffer. Backzeit: 10 Minuten. Die großen Kartoffeln werden gerieben und ausgetrocknet, worauf man die übrigen Zutaten hinzurührt, die Masse gut durcharbeitet und dünne Kuchen in einer Pfanne mit heißer Butter oder Schmalz bäckt. Sobald die Puffer auf beiden Seiten hellbraun gebacken sind, legt man sie auf einer Schüssel übereinander und gibt sie zu Salat mit Schinken, Bratwurst usw.

Käschen, siehe Quark.

Käsekrocketten. 10 Personen. Zutaten: 1/4 Liter Milch, 250 g (1/4 Kilo) Butter, 200 g (20 deka) feines Mehl, 10 Eier, 80 g (8 deka) geriebener Parmesankäse, 500 g (1/2 Kilo) Backfett, 80 g (8 deka) geriebener Chesterkäse, gestoßener Zwieback. Backzeit: 8 bis 10 Minuten. Butter und Milch werden zusammen erwärmt, das Mehl dazugegeben und zu einem steifen Brei verkocht, den man so lange schlägt, bis er sich von der Kasserolle löst. Man läßt ihn nun auskühlen und vermengt ihn, den gestoßenen Zwieback ausgenommen, mit allen anderen Zutaten, nebst etwas Salz und Muskat, formt aus der Masse eiförmige Krocketten, wendet diese in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in dem heißen Fett. Sie werden auf einer gebrochenen Serviette oder Papiermanschette (siehe Kochschule Fig. 145) angerichtet. Beilagen: Englischer Sellerie, Radieschen, Rettich.

Käsenocken. 5 Personen. Zutaten: 280 g (28 deka) Mehl, 3/4 Liter Sahne, 4 Eidotter, Zitronensaft, 15 g (1 1/2 deka) Zucker, 250 g (1/4 Kilo) geriebener Parmesankäse, 70 g (7 deka) zerlassene Butter. Mehl und Sahne rührt man glatt, fügt 1 Messerspitze Salz, etwas Zitronensaft und den Zucker dazu und kocht die Masse in einer Kasserolle unter beständigem Umrühren zu einer dicken Masse, füllt dieselbe in eine butterbestrichene Form, streicht sie glatt und läßt sie erkalten. Wenn sie recht kalt und starr ist, schneidet man sie zu großen Würfeln, indem man das Messer jedesmal in heißes Wasser taucht. Von den Würfeln legt man eine Lage in eine butterbestrichene Backform, streut Käse darüber, dann kommt wieder eine Lage Würfel und wieder Käse, bis alles verbraucht ist. Obenauf wird die zerlassene Butter gegossen und die Form dann auf ein mit Salz bestreutes Blech in die Röhre geschoben und langsam gebacken.

Käsepudding. 5 Personen. Zutaten: 5 Kipfel, 1/4 Liter Milch, 55 g (5 1/2 deka) frische Butter, 5 Eidotter, etwas Salz, 5 gehäufte Eßlöffel geriebener Parmesankäse, der Schnee von 5 Eiweiß. Kochzeit: 3/4 Stunden. Von den Kipfeln reibt man die Rinde ab, weicht sie in Milch ein und drückt sie dann wieder gut aus. Inzwischen rührt man die Butter mit den Eidottern und etwas Salz recht flaumig ab, fügt den Käse, dann die ausgedrückten Kipfel und den festen Schnee dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgesiebte Puddingform oder eine Kasserolle und kocht den Pudding im Wasserbade. Er wird mit heißer Butter übergossen und mit geriebenem Käse überstreut.

Kastanienauflauf. 10 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Kastanien, 1/2 Liter Sahne, 200 g (20 deka) feiner Zucker, etwas Vanille, 80 g (8 deka) Butter, 8 Eidotter, 3 Eßlöffel Maraschino, der Schnee von 8 Eiern. Backzeit: 1/2 Stunde. Man schält und brüht die Kastanien, zieht auch die innere Haut ab, gießt die kochende Sahne darüber, läßt sie mit Zucker und Vanille zugedeckt langsam weichkochen und streicht sie durch ein Sieb. Dann stellt man sie kalt, rührt inzwischen die Butter zu Schaum, gibt nach und nach das Kastanienpüree, Eier, Salz, den Likör und zuletzt den Schnee dazu und füllt die Masse in eine gutgebutterte Form, in der man sie langsam zu schöner Farbe bäckt.

Kastanienauflauf, siehe Maronenauflauf.

Kastanienbrei, süßer. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Kastanien, 1 1/2 Liter

Sahne, 1/2 Stange Vanille, 3 Eidotter, 2 Löffel Zucker. Backzeit: 10 Minuten. Man schält die Maronen, brüht sie einige Minuten in kochendem Wasser, befreit sie von der inneren Schale, kocht sie in 1 Liter Sahne mit der kleingeschnittenen Vanille weich, streicht sie durch ein Sieb, rührt die übrige Sahne und die Eidotter darunter, streut Zucker darüber, überbäckt die Masse etwas in einer butterbestrichenen Form im Ofen und glasiert sie mit einer glühenden Schaufel. Die Speise wird in der Backform zu Tisch gegeben.

Kastanienpudding, kalter. 10 Personen. Zutaten: 560 g (56 deka) Kastanien, 400 g (40 deka) Zucker, 1 Stange Vanille, 100 g (10 deka) Sultaninen, 12 Blatt aufgelöste Gelatine, 70 g (7 deka) gutabgetropfte eingemachte Weichseln, 2 Löffel Rum, 1/2 Liter Schlagsahne, 100 g (10 deka) Schokolade. Die von der äußeren Schale befreiten Maronen legt man einige Minuten in kochendes Wasser, worauf sich die innere feine Haut abziehen läßt, bestäubt sie in einem Geschirr mit 140 g (14 deka) feinem Zucker, gießt ein wenig Milch oder Wasser darüber und läßt sie damit gut zugedeckt weichdünsten, nimmt dann die ganzgebliebenen Früchte vorsichtig heraus und stellt sie beiseite, während man die anderen, weichen, mit etwas Sahne zerstößt und durchrührt. 180 g (18 deka) Zucker kocht man mit der Vanille bis zum Spinnen, nimmt die Vanille heraus, läßt dann die Sultaninen in dem Zucker anschwellen und fügt diese Masse nebst der aufgelösten Gelatine zu den durchgerührten Kastanien, worauf man noch den Rum, die Weichseln und die Schlagsahne dazugibt und alles gut vermischt. Eine Kuppelform bestreicht man gut mit Mandelöl, füllt die Masse hinein und stellt die Form auf Eis. Der Pudding wird gestürzt, mit den ganzen Kastanien verziert und folgende Sauce dazugegeben: Man kocht die Schokolade nebst 70 g (7 deka) Vanillezucker mit Wasser ein, rührt sie bis zum Erkalten und vermischt sie mit geschlagener Sahne.

Kastenbrot, siehe Seite 192.

Kiebitzeier, siehe Seite 136.

Kinderkoch. 5 Personen. Zutaten: 140 g (14 deka) Mehl, 1/10 Liter Milch, 70 g (7 deka) Butter, 1 ganzes Ei, 5 Eidotter, 50 g (5 deka) Mandeln, 125 g (1/8 Kilo) Vanillezucker, der Schnee von 5 Eiweiß. Backzeit: 3/4 Stunden. Die Milch wird mit dem Mehl abgerührt, auf das Feuer gestellt und so lange gerührt, bis die Masse dick wird; dann läßt man sie auskühlen. Zu der schaumiggerührten Butter gibt man Mandeln und Vanillezucker und rührt die Masse 1/4 Stunde. Der Schnee wird daruntergemengt, die Masse in eine butterbestrichene Kasserolle gefüllt und im Ofen gebacken.

Kindermus, siehe Seite 219.

Kirschauflauf. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter Milch, 750 g (3/4 Kilo) rote Kirschen, 120 g (12 deka) Semmelbröſel, 2 Eier, 70 g (7 deka) Zucker, 1 knappe Messerspitze gestoßener Zimt, Schale von 1/4 Zitrone. 40 g (4 deka) gehackte, süße Mandeln, 2 bittere Mandeln. Backzeit: 1 1/4 Stunden. Milch, Semmelbröſel und die Dotter werden miteinander versprudelt, Zimt und Mandeln dazugetan, zuletzt der Schnee von dem Eiweiß daruntergezogen und das Ganze in eine sehr fett gebutterte Form gefüllt; die inzwischen gewaschenen und abgetropften Kirschen werden in die eingegossene Speise einzeln hineingeworfen, damit sie sich besser verteilen, und die Speise in ziemlich heißem Ofen gebacken. Bemerkung: Man kann diese Speise auch mit Dunstkirschen machen, deren Saft man abgießt, um ihn extra zu der Speise zu reichen, während die Kirschen unter die Masse gerührt werden.

Kirschgelee. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) saure Kirschen, 130 g (13 deka) Zucker, 1/10 Glas Rotwein, 1 Stückchen Zimt, etwas Zitronenschale, 12 Blatt Gelatine. Die entstielten und gewaschenen Kirschen werden mit den Kernen in einem steinernen Mörser gestoßen. Dann gibt man sie in ein gut emailliertes Geschirr und kocht sie mit 1/2 Liter Wasser und dem Gewürz 1/4 Stunde, seiht den Saft durch ein Tuch und gibt Wein, Zucker und die gewaschene Gelatine dazu, worauf das Gelee in eine Form gefüllt und kaltgestellt

wird, worauf es, wie beschrieben, gestürzt wird. Bemerkung: Es kann Schlagsahne dazu gereicht werden. Zu allen Gelees, die zum Erkalten nicht in eine hohe Form, sondern in Glasschüsseln oder in Gläser gefüllt werden, wird bei der Zubereitung etwas weniger Gelatine genommen.

Kirschgelee, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 1 Kilo ausgesteinte, sehr reife Sauerkirschen, 125 g (1/8 Kilo) rote Johannisbeeren, 375 g (37 1/2 deka) Zucker, 45 g (4 1/2 deka) aufgelöste Gelatine, 1 Glas Weißwein. Zubereitung: 1 Stunde. Kirschen und Johannisbeeren zerdrückt man, filtriert den Saft durch ein Löschpapier, klärt den Zucker, mischt die Gelatine, den Wein und Kirschsaft dazu und füllt das Ganze in eine Form, in der man das Gelee auf Eis erstarren läßt. Die Speise wird gestürzt und mit Sahne oder Vanillesauce zu Tisch gegeben.

Kirschkoch. 10 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Reismehl, 1 Liter Milch, 100 g (10 deka) Butter, 8 bis 10 Eier, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 1 Liter Kirschen, 1 Zitrone. Backzeit: 1/2 Stunde. Man bringt die Milch zum Kochen, gibt das in etwas kalter Milch glattgerührte Reismehl hinein und kocht es unter fortwährendem Umrühren zu einem steifen Brei, kühlt ihn aus, rührt die geklärte Butter, den Zucker, die Eidotter, den Schnee der Eiweiß und die abgeriebene Schale der Zitrone dazu, füllt die Masse in eine gut gebutterte Form und bäckt sie bei gelinder Hitze. Die Speise wird auf eine runde Platte gestürzt und sofort zu Tisch gegeben, eventuell mit einer Fruchtsauce.

Kirschmehlspeise mit Schwarzbrot. 10 Personen. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) Zucker, 8 Eidotter, 1 Zitrone, 1 Kaffeelöffel Zimt, 90 g (9 deka) geriebene Schokolade, 1 Kilo eingemachte Kirschen, 50 g (5 deka) Butter, 270 g (27 deka) Schwarzbrot. Backzeit: 1 1/2 Stunden. Man reibt die Schale der Zitrone auf Zucker ab, rührt die Butter zu Schaum, gibt das hellbraun geröstete Schwarzbrot, die Schokolade, den Schnee der Eiweiß und die ausgesteinten, auf einem Siebe abgetropften Kirschen dazu, füllt die Masse in eine gebutterte, mit geriebenem Brot ausgesiebte Form und bäckt die Speise bei gelinder Hitze. Sie wird auf eine runde Platte gestürzt und gleich zu Tisch gegeben.

Kirschpudding. 10 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, 8 Eidotter, 625 g (62 1/2 deka) abgedünstete Mundbrote, 200 g (20 deka) Zucker, 1 Teelöffel Zimt, 1/2 Zitrone, 60 g (6 deka) geschälte und gestoßene Mandeln, der Schnee von 8 Eiweiß, 1 Kilo ausgesteinte Kirschen. Backzeit: 1 1/2 Stunden. Man weicht die Mundbrote in Milch ein und drückt sie dann wieder aus. Die Butter rührt man indessen zu Schaum, fügt nach und nach die Eidotter, das Mundbrot, Zucker, Zimt, die abgeriebene Schale der 1/2 Zitrone, Mandeln und die ausgesteinten, abgetropften oder eingemachten Kirschen dazu, mengt den Schnee unter die Masse, füllt sie in eine gut gebutterte Form und bäckt sie im Ofen.

Kirschschaum. 5 Personen. Zutaten: der Schnee von 6 Eiweiß, 6 Löffel eingemachte, gut abgetropfte Kirschen, 150 g (15 deka) Zucker. Man stößt den Zucker fein und gibt ihn mit den Kirschen in eine Schüssel, rührt in Zeiträumen von 5 Minuten zu 5 Minuten immer einen Eßlöffel voll von dem sehr steifen Schnee dazu, häuft, wenn alles gut vermischt ist, die Masse bergartig auf eine Schüssel, siebt Staubzucker darüber und brennt mit einer glühenden Schaufel ab (siehe Kochschule: Glacieren, Seite 46). Der Schaum wird mit Makronen oder Biskuit garniert, mit eingemachten Kirschen verziert und sofort zu Tisch gegeben.

Kirschstrudel. 5 Personen. Zutaten: Strudelteig, 1 Kilo Kirschen, 100 g (10 deka) Zucker, 3 g Zimt, 100 g (10 deka) geröstete Semmelbröfel. Ein gewöhnlicher Strudelteig (siehe Kochschule Seite 141) wird auf ein bemehltes Brett gelegt und mit zerlassener Butter bestrichen, ausgezogen, wieder mit Butter bestrichen, dann mit einer Mischung aus den oben angegebenen Zutaten gefüllt, und in der angegebenen Weise (siehe Kochschule Seite 141) vollendet.

Kleberbrot für Zuckerkranke, siehe Seite 221: „Krankenküche“.

Klöße (Knödel), einfache, siehe Seite 143.

Klöße (Knödel), feinere, siehe Seite 144.

Kokosnußspeise. 10 Personen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Zucker, 7 Eier, 2 geriebene Kokosnüsse, Biskuit nach Bedarf. Die Speise wird am Tag zuvor gemacht. Diese ausgezeichnete Speise stammt aus Chile. Man kocht 500 g (1/2 Kilo) Zucker zum Faden und vermischt ihn mit dem Schnee der 7 Eier, dann schlägt man den übrigen Zucker mit den Eidottern schaumig. Nun legt man eine hübsche Glasschale mit Biskuits aus, gibt eine Lage Dottercreme darüber, auf diese eine Lage Kokosnüsse, dann eine Lage weiße Creme, darüber Kokosnüsse usf., bis die Masse verbraucht ist und stellt die Speise 24 Stunden kalt.

Königscreme. Zutaten: 1 1/2 Flaschen leichten, guten Weißwein, 8 Eidotter, 2 ganze Eier, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1 Zitrone, 1 Glas Arrak. Kochzeit: 10 Minuten. Man mischt mit dem Wein die Eidotter, die ganzen Eier, den Zucker und die auf dem Zucker abgeriebene Schale der Zitrone nebst einem kleinen Glase Arrak gut durcheinander, stellt die Masse, die man durch ein Haarsieb in eine passende Schüssel geseiht hat, auf einen Topf mit siedendem Wasser und darüber einen Deckel mit glühenden Kohlen und läßt die Creme so stocken. Kurz vor dem Auftragen gießt man den Rest des Arraks darüber, zündet diesen an und bringt die Creme rasch brennend zu Tisch.

Krautdalken. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Krautkopf, 100 g (10 deka) frische Butter, 2 ganze Eier, 2 Dotter, 60 g (6 deka) Zucker, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 20 g (2 deka) gute Preßhefe, etwa 3/4 Liter Sahne. Backzeit: 5 bis 10 Minuten. Der Krautkopf wird in Stücke geschnitten, in Salzwasser gargekocht, ausgekühlt, danach feingehackt, gesalzen, gepfeffert und in etwas Butter gedünstet. Indes wird die Butter schaumig gerührt und nach und nach die Eidotter, die ganzen Eier, der Zucker, das Mehl, und die Preßhefe, etwas Salz, das gut ausgekühlte Kraut und Sahne darangegeben, bis der Teig so dünn geworden ist, als es zum Gießen der Dalken nötig ist. Sobald man alles zusammen verrührt hat, stellt man den Teig, mit einem Tuche zugedeckt, an einen warmen Ort und läßt ihn ein wenig gehen. Dann bäckt man Dalken (siehe Kochschule Seite 146), die man sofort aufträgt.

Kücheln, ausgezogene. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 50 g (5 deka) aufgelöste Hefe, 2/10 Liter Milch, 70 g (7 deka) Butter, 2 Eidotter, 2 ganze Eier, 1/10 Liter saure Sahne, 40 g (4 deka) Zucker. Backzeit: 15 Minuten. Man setzt in dem erwärmten Mehl ein Hefenstück an und läßt dies gut aufgehen; inzwischen läßt man die Butter zergehen, gibt sie mit den Eiern, den Eidottern, Sahne, Zucker und etwas Salz zu dem Hefenstück, macht davon mit der Milch einen Teig, den man so lange schlägt, bis er Blasen wirft und sich vom Löffel löst; doch darf er nicht gar zu weich sein. Man streicht etwas zerlassenes Schmalz darüber und stellt ihn zum Aufgehen warm, wobei man ihn zudeckt. Danach sticht man ihn zu kleinen Nudeln ab, dreht sie auf einem bemehlten Brett schön rund, deckt sie mit einem erwärmten Tuch zu und läßt sie wieder 1/4 Stunde aufgehen, worauf man sie mit den in Mehl oder zerlassenes Schmalz getauchten Fingern in der Mitte vorsichtig auszieht und einen daumenbreiten Rand rundherum macht. Diese Küchlein gibt man sofort in heißes Schmalz, übergießt sie häufig damit, damit sie braun anlaufen, dreht sie um und läßt sie gut ausbacken.

Makkaronimuscheln. Restegericht. 5 Personen. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) Makkaroni, 75 g (7 1/2 deka) Butter, 1/4 Liter weiße Bechamelsauce (siehe Kochschule Seite 84) 30 g (3 deka) zerlassene Butter, 125 g (1/8 Kilo) geriebener Parmesankäse, Schinken- oder Zungenreste. Backzeit: 1/4 Stunde. Die Makkaroni kocht man in Salzwasser weich, schneidet sie klein, mischt sie mit der Sauce, etwas Pfeffer und Salz und den würfelig geschnittenen Fleischresten nebst etwas Käse, füllt die Masse in Muschel- oder Gratinschalen, streut Käse darüber, beträufelt sie mit Butter und bäckt sie leicht in der Bratröhre. Sie werden in

den Schalen gereicht. Beilagen: Schmorfleisch, Kalbsbraten, Schinken.

Makronencremespeise, kalte. 10 Personen. Zutaten: 10 Eier, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 3 Löffel Mehl, 2 Zitronen, 1 Flasche Wein, Himbeer- oder Aprikosenmarmelade, 250 g (1/4 Kilo) bittere Makronen, 1 Glas Rum. Die Eidotter, Zucker und Mehl werden vermischt, mit Wein und Saft und Schale der Zitronen glattgerührt und auf dem Feuer zu einer dicken Masse geschlagen, die man dann mit dem steifen Schnee der Eiweiß vermischt. Die Marmelade streicht man auf den Boden einer Schüssel, legt darüber eine Lage der Makronen, die man mit dem Rum anfeuchtet, gießt darauf die noch heiße Creme und läßt das Ganze erkalten. Man gibt sie mit hübschen, eingemachten Früchten garniert zu Tisch. Bemerkung: Statt des Weißweins kann man zum Verquirlen des Mehles auch Rahm (Sahne) nehmen.

Makronenpudding. 10 Personen. Zutaten: 1/2 Liter Milch, 170 g (17 deka) Mehl, 180 g (18 deka) Butter, 170 g (17 deka) Zucker, die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 2 ganze Eier, 6 Eidotter, 100 g (10 deka) gestoßene, bittere Makronen, der Schnee von 6 Eiweiß. Kochzeit: 1 1/4 Stunden. Mehl, Milch und 60 g (6 deka) frische Butter werden glattgerührt und auf dem Feuer zu einem Brei verkocht und kaltgerührt. Dann mischt man nach und nach die übrigen Zutaten, zuletzt den festen Schnee der Eiweiße darunter und kocht die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form im Wasserbade. Anrichtung: Gestürzt und mit einer Karamelsauce gereicht.

Maltareisspeise, siehe Seite 150.

Mandelauflauf. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) feingeriebene süße Mandeln, 100 g (10 deka) Mehl, 7 Eier, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 3/4 Liter süße Sahne (Obers). Backzeit: 3/4 Stunden. Mehl und Sahne werden gut verquirlt, dann die Butter, Zucker, 3 Eidotter, etwas feingeriebene Zitronenschale und die Mandeln dazugegeben und von der Masse über dem Feuer eine feine Creme gerührt, die man dann mit noch 4 Dottern und dem festen Eiweißschnee vermischt, dann in eine gebutterte Auflaufschüssel füllt und in mäßiger Hitze in der Röhre bäckt.

Mandelcreme. 10 Personen. Zutaten: 1/2 Liter Mandelmilch, 12 Blatt aufgelöste Gelatine, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1/2 Liter geschlagene Sahne. Man gibt unter die Mandelmilch die aufgelöste Gelatine, tut das Rosenwasser hinzu, stellt dies auf Eis, rührt die Masse bis sie anfängt, dick zu werden, und mengt dann schnell die Sahne darunter. Dies füllt man in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und läßt es stocken. Die Creme wird gestürzt und mit Sahne, Mandeln und Biskuits garniert.

Mandelmilchschnitten, gebackene. Zutaten: 200 g (20 deka) Mandeln, 1 Liter Milch, 2 Eßlöffel Reismehl, 140 g (14 deka) Zucker, etwas Vanille. Backzeit: 10 Minuten. Eine kräftige Mandelmilch stellt man aus den gestoßenen Mandeln und der Milch her, die man mit Zucker, Vanille und Reismehl auf dem Feuer zu einem glatten Brei verkocht. Auf ein mit Butter bestrichenes Blech streicht man die Masse fingerdick und läßt sie erkalten, worauf man sie in kleine viereckige Stückchen zerschneidet, das Blech erwärmt, um die Schnitten leichter abnehmen zu können, die man dann in einen mit Wein bereiteten Backteig taucht und sie in heißem Schmalz herausbäckt. Man bestreut die Schnitten gut mit Zucker und gibt sie heiß zu Tisch, oder man bestreut sie mit Zucker und brennt diesen mit einer glühenden Backschaufel.

Mandelomelette, französische. 5 Personen. Zutaten: 9 ganze Eier, 1/4 Liter Milch, 1 Prise Salz, 2 Kaffeelöffel Zucker, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 90 g (9 deka) geschälte, feingehackte Mandeln. Backzeit: 5 Minuten. Man zerläßt einen Teil der Butter in einer Omelettepfanne und gießt die Hälfte oder ein Drittel des Teiges hinein, den man aus den in der Milch mit Salz und Zucker zerquirlten Eiern hergestellt hat, verrührt ihn etwas, bis sich die Masse etwas setzt, streut dann Mandeln darüber, schlägt die Omelette doppelt (siehe

Kochschule Seite 136) und bäckt sie zu schöner hellbrauner Farbe, indem man die Pfanne gelinde hin- und herschüttelt. Auf diese Weise verbäckt man schnell nacheinander den Teig. Die Omeletten werden mit gesiebtem Zucker bestreut.

Mandelpudding. 5 Personen. Zutaten: 6 Eidotter, der Schnee von 6 Eiweiß, 100 g (10 deka) feiner Zucker, 100 g (10 deka) abgeschälte, feingeriebene Mandeln, etwas Zitronenschale, 25 g (2½ deka) feine Semmelbrösel. Kochzeit: 1 Stunde. Die Eidotter und den Zucker rührt man zu Schaum und mischt dann die übrigen Zutaten, zuletzt den festen Schnee darunter, füllt die Masse in eine butterbestrichene Puddingform und kocht sie im Wasserbad. Der Pudding wird gestürzt und eine Weinschaumsauce darübergegossen.

Mandelpudding, brennender. 5 Personen. Zutaten: 4 ganze Eier, 4 Eidotter, 140 g (14 deka) Zucker, 140 g (14 deka) geriebene, geschälte Mandeln, 50 g (5 deka) mit Rum befeuchtete Semmelbrösel, 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, $^1/_{10}$ Liter Rum. Backzeit: 1 Stunde. Man rührt die Eier, die Dotter und den Zucker mit den Mandeln recht schaumig, fügt die Semmelbrösel und den festen Schnee hinzu und füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel ausgestreute Puddingform, in der sie im Wasserbade gekocht oder auch im Ofen gebacken wird. Der Pudding wird gestürzt und unmittelbar vor dem Auftragen mit dem Rum begossen, der vor der Speisezimmertür mit brennendem Papier angezündet und brennend aufgetragen wird.

Mandelpudding mit Butter. 5 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) Butter, 6 Eidotter, 80 g (8 deka) Zucker, 80 g (8 deka) Mandeln, 4 Löffel Rosinen, 60 g (6 deka) länglich geschnittenes Zitronat, 80 g (8 deka) Kuchenkrümel, der Schnee von 6 Eiweiß. Backzeit: 1 Stunde. In die mit den Eidottern schaumiggerührte Butter gibt man nach und nach den Zucker, die Mandeln, die man geschält und länglich geschnitten hat, die Rosinen, das Zitronat und die mit Milch befeuchteten Kuchenkrümel und mengt zuletzt den festen Schnee unter die Masse, die man in eine gebutterte, mit Zucker bestäubte und mit geschälten kandierten Mandeln belegte Form füllt und im Wasserbade garkochen läßt. Der Pudding wird gestürzt und eine passende Sauce dazu gereicht.

Maraschinocreme, geschlagen. 10 Personen. Zutaten: 250 g (¼ Kilo) Zucker, ½ Weinglas voll Maraschino, 1 Liter süße Sahne. Der Zucker und der Likör werden zu einem dicken Brei vermischt, den man dann mit dem zu Schaum geschlagenen fetten Rahm vermischt. Die Creme wird bergartig auf eine Schale geschichtet und mit Makronen, Baisers oder Biskuits garniert.

Marienpudding, kalt. 10 Personen. Zutaten: 3 Eiweiß, 200 g (20 deka) Zucker, etwas Vanille, etwas Orange, $^4/_{10}$ Liter Milch, 8 Eidotter, 12 Blatt aufgelöste Gelatine, ½ Liter geschlagene Sahne. Die Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, in den man 90 g (9 deka) Zucker mischt. Dann teilt man die Masse in zwei Hälften, färbt die eine rot und würzt sie mit Orange, die andere, weiß bleibende, vermischt man mit Vanille, formt taubeneigroße Nockerln aus der Masse und kocht in Milch zuerst die weiße Hälfte, dann erst die rote. Nachdem die Nockerln auf einem Siebe abgetropft sind, bereitet man eine Creme aus der Milch, den Eidottern und 110 g (11 deka) Zucker, gibt die aufgelöste Gelatine und, sobald die Masse zu stocken anfängt, die geschlagene Sahne dazu. Man gibt nun auf den Boden einer großen, mit Mandelöl bestrichenen Form etwas Creme und legt abwechselnd rosa und weiße Schneenockerln darauf, bestreut sie mit gehackten, geschälten Pistazien, nimmt wieder Creme, auf die man 6 Schneenockerln legt und fährt so fort, bis die Form voll ist. Dann stellt man sie auf Eis und läßt sie stocken. Der Pudding wird gestürzt und eine kalte Erdbeersauce dazugegeben.

Marillenauflauf usw., siehe Aprikosen.

Markpudding. 10 Personen. Zutaten: 140 g (14 deka) gewässertes und ausgehäutetes Rindermark, 140 g (14 deka) Nierenfett, ½ Zitrone, 140 g (14 deka) Zucker, 4 Eidotter, 80 g (8 deka) Butter, 20 g (2 deka) bittere, gestoßene Mandeln,

1/4 Liter Milch, 250 g (1/4 Kilo) geriebene Semmel, 1/2 Weinglas Rum, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 1/2 Teelöffel gestoßener Zimt, 250 g (1/4 Kilo) gewaschene Korinthen, der Schnee von 4 Eiweiß. Kochzeit: 2 Stunden. Das gewaschene Mark und Fett werden mit der Gabel zerdrückt und zugleich der Saft der Zitrone darübergeträufelt und Salz daraufgestreut. Die geklärte Butter wird zu Schaum gerührt und mit den Eidottern und dem ganzen Ei, Zitronenschale sowie allen anderen Zutaten, zuletzt mit dem festen Eiweißschnee vermischt, die Masse in eine gebutterte Puddingform gefüllt und im Wasserbad gekocht. Der Pudding wird gestürzt und mit einer Punschsauce gereicht.

Maronenauflauf (Kastanien). 10 Personen. Zutaten: 500 g (50 deka) Maronen, 250 g (25 deka) Butter, 12 Eier, 1/2 Zitrone, 50 g (5 deka) Mandeln, 1/2 Liter Milch. Backzeit: 1 1/4 Stunden. Die geputzten Maronen werden mit der Milch weichgekocht, durchgestrichen; die Butter rührt man mit dem Zucker, den Eidottern, den geriebenen Mandeln, der Schale von einer halben Zitrone gut schaumig, zieht den Schnee von 8 Eiweiß darunter und läßt ihn 3/4 Stunden lang in der Form backen.

Milchauflauf. 5 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) Butter, 1 1/2 Liter Milch, 5 Eidotter, der Schnee von 5 Eiweiß. Backzeit: 1/2 Stunde. Butter und Zucker verrührt man gut und läßt sie mit der Milch auf dem Feuer unter stetem Umrühren kochen, bis ein dicker Brei entsteht, den man auskühlt, mit den Dottern und zuletzt mit dem festen Schnee vermischt, in eine butterbestrichene Form füllt und langsam in der Backröhre bäckt.

Milch, gebackene. 5 Personen. Zutaten: 1 Liter Milch, 5 bis 6 Eier, 70 g (7 deka) Zucker, 1 Prise gestoßener Zimt, 70 g (7 deka) geschälte, gestoßene Mandeln, 125 g (1/8 Kilo) gewaschene Korinthen. Backzeit: 3/4 Stunden. Die zerquirlten Eier mischt man mit allen übrigen Zutaten und bäckt diese Masse in einer gut gebutterten Form in mäßig heißem Ofen zu schöner gelblicher Farbe.

Milchgrießbrei, Kinderkost, Seite 219.

Milch-Kaffeepudding. 10 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) feiner Kaffee, 1 Liter Rahm (süße Sahne), 200 g (20 deka) gestoßener Zucker. Kochzeit: 20 Minuten. Der Kaffee wird in einer Trommel zu schöner heller Farbe gebrannt und sofort in die siedende Sahne geschüttet, die man fest zudeckt und so erkalten läßt. Dann seiht man sie durch, vermischt sie mit den Eidottern und dem Zucker, seiht sie wieder durch in eine Puddingform und läßt die Masse in beinahe kochendem Wasserbade stocken (siehe Kochschule Eierstichbereitung), um sie dann zu stürzen. Bemerkung: Ebenso kann man die Milch mit gebranntem Zucker aufsieden lassen, dann in gleicher Weise mit Eiern vermischen und weiterbehandeln.

Milchreis. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Reis, 1 1/4 Liter Milch, etwas Zitronenschale. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Der gut gebrühte Reis wird mit der kochenden Milch aufgesetzt, etwas gesalzen; man läßt ihn ankochen, setzt ihn dann entweder in die Kochkiste (siehe Kochschule: Kochkiste, Seite 9) oder läßt ihn an der Seite des Herdes langsam garquellen; er darf nicht gerührt werden, man gibt ihn mit Zimt und Zucker bestreut zu Tisch. Bemerkung: Man kann ihn zum Schluß auch mit einem Dotter und Eiweißschnee abziehen.

Milchreis, Kinderkost, siehe Seite 219.

Milchreis, gebacken. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Reis, 1 1/2 Liter Milch, 30 g (3 deka) Butter, Salz, etwas Zitronenschale. Backzeit: 1 Stunde. Der Reis wird in die kochende Milch eingestreut und in einer Pfanne in die Backröhre geschoben und in mäßiger Hitze fertig gebacken. Dann wird er herausgestochen und auf der braunen Seite mit Zucker und Zimt bestreut. Bemerkung: Er ist gar, wenn sich oben eine schöne braune Haut gebildet hat. Man kann die Milch auch mit einem Ei abquirlen.

Milchsülze (Blanc manger). 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter Milch oder süßer Rahm, 50 g (5 deka) süße Mandeln

und 3 bittere geriebene Mandeln, 40 g (4 deka) Zucker, 7 Blatt weiße Gelatine, etwas Salz. Die Gelatine wird 1 Stunde lang in kaltem Wasser eingeweicht, dann läßt man Milch, Mandeln, Zucker und Salz bis ans Kochen kommen, rührt die in zwei Eßlöffeln heißer Milch aufgelöste Gelatine gut dazu, läßt die Speise an einem kalten Ort starr werden und stürzt sie, ehe sie zu Tisch gegeben wird. Beigaben: Karamelsauce, Kompotte und Obstsaucen, Eiercreme. Bemerkung: Diese Milchsuppe bildet die Grundmasse zu vielen weißen Süßspeisen und kann durch Kochen mit Mondamin, durch Beigabe von Haselnüssen, Zitronat und Makronen oder durch Färbung mit Karamel, Säften und Schokolade beliebig verändert werden.

Milchsülze mit Eiern. 10 Personen. Zutaten: 280 g (28 deka) feiner Zucker, 10 Eier, 1 Zitrone, 20 Blatt Gelatine. Man rührt den feingesiebten Zucker mit 10 Eidottern ½ Stunde. Dann preßt man den Saft einer Zitrone hinzu, reibt die Schale derselben ebenfalls hinzu und rührt lauwarm die eingekochte Gelatine darunter, mengt den festgeschlagenen Schnee der 10 Eiweiß ebenfalls darunter; dies muß jedoch sehr schnell geschehen, weil er sonst wieder zerfließt; dann schwenkt man eine schöne Form mit Wasser aus, bestreut sie mit feingestoßenem Zucker, füllt die Masse ein und stellt sie auf Eis. Die Form wird gestürzt und der fertige Pudding mit kleinen Biskuits garniert.

Mohnklöße. (Weihnachtsgericht.) 5 Personen. Zutaten: 30 g (3 deka) Mohnpielen, 125 g (⅛ Kilo) Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 1 Liter Milch, 1 kleine Messerspitze Zimt, 100 g (10 deka) Korinthen, 100 g (10 deka) geriebene Mandeln, 15 g (1½ deka) bittere Mandeln. Der Mohn wird mit kochendem Wasser aufgebrüht und alles, was oben schwimmt, samt dem Wasserschaum abgegossen. Darauf läßt man den Mohn auf einem Backblech auf Papier aufgestreut trocknen und stößt ihn mit dem Zucker zusammen im Mörser. Danach gibt man ihn in die kochende Milch, der man auch inzwischen die übrigen Zutaten zugefügt hat, und läßt das Ganze zu einem Brei dickkochen. Dann belegt man eine Schüssel mit in Milch eingeweichten Semmelscheiben (auch feinen süßen Makronen), streicht darüber eine Lage von dem Mohn, gibt wieder Semmelscheiben usf., bis das Material verbraucht ist, und stellt es kühl. Die Speise wird mit Zucker und Zimt bestreut.

Mohnstrudel. 10 Personen. Zutaten: 30 g (3 deka) Butter, 280 g (28 deka) Mehl, 1 ganzes Ei, 2 Eidotter, ⅛ Liter Sahne, 20 g (2 deka) Hefe. Zur Fülle: ³⁄₁₀ Liter Mohn, ¹⁄₁₀ Liter Sahne, ³⁄₁₀ Liter Honig, 2 Eier, 2 Dotter. Die Hefe rührt man gut durcheinander, verarbeitet dies mit der Butter und dem Mehl auf dem Nudelbrett zu einem Teig, den man ausrollt und mit der Fülle bestreicht, die man aus dem in der Sahne verkochten Mohn, den Eiern und dem dann hinzugefügten Honig hergestellt hat. Weiterverarbeitung siehe Kochschule Seite 141.

Mondaminauflauf. 5 Personen. Zutaten: 30 g (3 deka) Mondamin, 60 g (6 deka) Vanillezucker, ½ Liter Milch, 125 g (⅛ Kilo) Butter, 60 g (6 deka) Zucker, 1 Ei, 200 g (20 deka) Mehl, 3 Eidotter, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: ¼ Stunde. In ein wenig kalter Milch verrührt man das Mondamin. Die Butter und Zucker rührt man zu Schaum, macht dies mit dem Mehl und einem Ei zu einem Mürbteig, mit dem man, ½ cm dick ausgerollt, eine Backschüssel auskleidet und den übrigen Teig zu einem Rand aufsetzt, den man mit Eigelb bestreicht und einkerbt. Dann läßt man das Mondamin in die kochende Milch einlaufen, kocht es 3 Minuten unter beständigem Umrühren und mischt dann den Vanillezucker, 2 Eidotter und zuletzt den festen Eierschnee darunter. Die Masse wird in die mit Teig ausgelegte Schüssel gefüllt und gebacken.

Möweneier, siehe Seite 136.

Mürbeteig zu Fleischpastete. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Mehl, 250 g (¼ Kilo) Butter, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, 1 bis 2 Löffel Rum oder Wein. Man macht an einem kühlen Ort aus dem gesiebten Mehl, in das

man auf dem Nudelbrett eine Vertiefung höhlt, der kleingeschnittenen harten Butter, dem Ei, den Dottern, Salz und einigen Eßlöffeln kaltem Wasser einen Teig, dem man nach Belieben Rum oder Wein beimengt, verrührt alles zuerst mit dem Messer, mischt es dann mit den Händen zu einem glatten weichen Teig, ballt ihn zu einem Klumpen zusammen, bestreut ihn mit Mehl, stellt ihn einige Stunden kalt und verwendet ihn.

Nudelauflauf, feiner. 10 Personen. Zutaten: 5 Eidotter, 375 g (37½ deka) Mehl, ¾ Liter Sahne, 100 g (10 deka) Zucker, ½ Stange Vanille, 125 g (⅛ Kilo) Butter, 10 Eidotter, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: ¾ Stunden. Aus 5 Eidottern und dem Mehl werden Suppennudeln gemacht, die man in Sahne und Zucker und Vanille saftig und kurz einkocht. Wenn sie ausgekühlt sind, gibt man sie zu den inzwischen mit der Butter abgerührten übrigen Eidottern, rührt den Eierschnee hinzu, gibt die Masse in eine Backform und läßt sie in der mäßig heißen Bratröhre garbacken. Der Auflauf wird in der Backschüssel gereicht.

Nudelplätzchen. 5 Personen. Zutaten: 2 Eier, 200 g (20 deka) Mehl, ½ Liter Milch, 30 g (3 deka) Butter, 70 g (7 deka) Zucker, 4 gestoßene bittere Makronen, 1 Zitrone, 6 Eidotter, 250 g (¼ Kilo) Backfett. Aus 2 Eiern und dem Mehl werden feine Nudeln gemacht und mit der Butter, Salz und Zucker in Milch weichgekocht, dann rührt man die Makronen, die Zitronenschale und die 6 Eidotter dazu und läßt den Teig auskühlen. Nun formt man Kugeln davon, die man zu platten Plätzchen drückt, in Ei und Semmel wendet, rasch herausbäckt und mit Zucker bestäubt. Beilagen: Dunstobst, Zitronen- oder Weinschaumsaucen.

Nudelpudding, siehe Seite 150.

Nudelteig, einfacher, siehe Seite 140.

Nußcreme. 10 Personen. Zutaten: 250 g (¼ Kilo) geschälte frische Nußkerne, 250 g (¼ Kilo) Zucker, 1½ Liter Schlagsahne, 20 Blatt Gelatine. Man zerstampft die Nußkerne mit etwas Sahne, vermischt sie mit dem Zucker, der Schlagsahne und der aufgelösten Gelatine, füllt die Masse in eine ausgespülte Form und stellt sie kalt. Sie wird gestürzt und mit kleinen Makronen verziert zu Tisch gegeben.

Nußpudding. 5 Personen. Zutaten: 80 g (8 deka) Butter, 30 g (3 deka) Mehl, $^4/_{10}$ Liter Sahne, 70 g (7 deka) feingeschnittene Nüsse, Vanillenzucker, 2 Äpfel, 6 Eier geschlagen. Kochzeit: ¾ Stunden. Man läßt die Butter zerlaufen, aber nicht heiß werden, gibt das Mehl hinein, danach die lauwarme Sahne und läßt dies unter öfterem Umrühren kochen, bis der Teig glatt geworden ist, worauf man ihn in einer Schüssel zum Erkalten beiseite stellt. Nun rührt man nach und nach die 6 Eidotter hinein, dann die Nüsse, Zucker nach Geschmack, die kleinwürfelig geschnittenen Äpfel und zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Puddingform und kocht sie im Wasserbade. Der Pudding wird gestürzt und mit Himbeer- oder Nußsauce zu Tisch gegeben.

Omelette, siehe Seite 136.

Omelette, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 5 Eier, 3 Eßlöffel Milch oder Sahne, 50 g (5 deka) Mehl, 60 g (6 deka) Butter. Backzeit: 8 bis 10 Minuten. Die Eier werden abgeteilt und die Dotter mit einer Prise Salz, dem Mehl und der Sahne verquirlt. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen und daruntergemengt. In einer großen Eierkuchenpfanne wird die Butter heißgemacht, die Masse hineingegeben und auf beiden Seiten braun gebacken. Das Umdrehen bewerkstelligt man mit Hilfe eines sauberen Deckels. Die Omeletten müssen außen braun, innen locker und weich sein. Dann gibt man sie auf eine schmale Platte, klappt sie zusammen und gibt sie zu Tisch. Bemerkung: Auch diese Omeletten können gefüllt werden.

Omelette aux confitures, Omelette, gefüllte, siehe Seite 137.

Omelette soufflée. 5 Personen. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Zucker, 2 Zitronen, 6 Eidotter, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 25 Minuten. Der Zucker wird mit den Eidottern und der ab-

geriebenen Schale der Zitronen gerührt, dann der Schnee vorsichtig daruntergemengt und sogleich in eine mit Butter ausgeschmierte Form oder auf eine gebutterte feuerfeste Platte getan, schön zurechtgestrichen und in einer nicht zu heißen Röhre gebacken. (Es wird sehr hoch.) Falls der Schnee nicht fest genug sein sollte, mischt man noch 25 g (2½ deka) Kartoffelmehl unter die Masse. Die Omelette wird mit Staubzucker bestäubt und sofort zu Tisch gegeben.

Parfait von Pumpernickeln. 10 Personen. Zutaten: 1 Liter Schlagsahne, 125 g (⅛ Kilo) geriebener Pumpernickel, 125 g (⅛ Kilo) Waldbeeren. Gefrierzeit: ½ Stunde. Die mit dem Zucker festgeschlagene Sahne vermischt man mit den gezuckerten Beeren und dem Pumpernickel, füllt die Masse in eine Eisform und läßt sie gefrieren. Sie wird gestürzt (siehe Kochschule Seite 160) und mit geschlagener Sahne, Mandeln und Erdbeeren garniert. Bemerkung: Anstatt frischer Beeren kann man auch etwas Rum oder Maraschino verwenden.

Parfait von Schokolade. 10 Personen. Zutaten: 1 Liter Schlagsahne, 250 g (¼ Kilo) Schokolade, 100 g (10 deka) Zucker. Man erwärmt die Schokolade in einer Porzellanschüssel und verrührt sie, wenn sie weich ist, mit etwas heißem Wasser, läßt sie erkalten, mischt Sahne und Zucker dazu und läßt die Masse in der Gefrierbüchse fertig werden. Das Gefrorene wird gestürzt und mit Waffeln, Sahne oder kleinem Gebäck garniert.

Parmesannockerln. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Butter, 100 g (10 deka) Mehl, ⁴⁄₁₀ Liter Milch, 2 Eidotter, 2 ganze Eier, 100 g (10 deka) geriebener Parmesankäse. Kochzeit: 5 Minuten. Man bereitet von Butter, Mehl und Milch eine dicke Bechamelsauce, läßt sie erkalten, und gibt dann die Eier, Salz, Muskatnuß und den Parmesankäse dazu. Man sticht Nockerln aus, die in Salzwasser gargekocht werden. Beigabe zu gekochtem Rindfleisch.

Pasteten von Blätterteig, siehe Seite 202.

Pastetenteig, siehe Seite 142.

Pastetenteig, gebrühter, zu kalten Speisen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) feines Mehl, 125 g (⅛ Kilo) Butter. Die Butter macht man in dem Wasser siedend heiß, mischt inzwischen das Mehl auf dem Kuchenbrett mit etwas Salz, macht in die Mitte eine Grube, in die das Wasser gegossen wird und verschafft das Ganze zu einem zähen Teig. Bemerkung: Statt Butter kann man auch halb Butter, halb Rinderfett verwenden. Dieser Pastetenteig eignet sich für solche Pasteten, bei denen die Pastetenhülle nicht mitgegessen wird.

Perlhuhneier, siehe Seite 136.

Pfirsiche, gefüllt. 10 Personen. Zutaten: 25 schöne große Pfirsiche, ½ Liter Schlagsahne, 100 g (10 deka) feingehackte Nußkerne, 40 g (4 deka) Zucker, 25 kandierte Kirschen. Die einige Zeit auf Eis gestellten Pfirsiche schält man mit einem Obstmesser und höhlt sie, von oben mit einem silbernen Löffel vorsichtig hineinstechend, aus; dann werden sie mit der Schlagsahne, die man mit den Nüssen und Zucker gemischt hat, gefüllt und mit je einer Kirsche garniert.

Pieteige, siehe Seite 142.

Plumpudding. 10 Personen. Zutaten: 375 g (37½ deka) halb feingehackter Nierentalg, halb Rindermark, 125 g (⅛ Kilo) feines Mehl, 275 g (27½ deka) Sultaninen, 375 g (37½ deka) Korinthen, 18 Eier, 50 g (5 deka) feingeschnittenes Zitronat, 75 g (7½ deka) abgezogene, gehackte Mandeln, die Schale von 1 Zitrone auf Zucker abgerieben, 1 Prise feingestoßener Kardamom, Zimt, Nelken, 50 g (5 deka) Puderzucker, 125 g (⅛ Kilo) in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmelkrumen, 18 Eier, ⅛ Liter feiner Rum. Kochzeit: 4 bis 6 Stunden. Mark und Nierentalg zerläßt man auf dem Feuer, mischt dann nach und nach die übrigen Zutaten hinzu und rührt das Ganze etwa 25 bis 30 Minuten, gibt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit gestoßenem Zwieback ausgesiebte Form und kocht den Pudding im Wasserbad. Er wird gestürzt und unmittelbar vor dem Anrichten mit Rum übergossen, angezündet und so zu Tisch gegeben.

Pogatscherln. Zutaten: 2 Eßlöffel kalte, ausgelassene Speckgrieben, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Paprika, 1 Ei, Mehl. Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Die auf einem Brett möglichst feinzerschnittenen Grieben (Grammeln) werden mit Salz, Paprika, dem zerquirlten Ei und soviel Mehl vermischt, daß man einen ziemlich festen Teig erhält, den man 1/2 Stunde ruhen läßt. Er wird 1 cm dick ausgerollt und mit einem Ausstecher kleine runde Kuchen ausgestochen. Man legt die Pogatscherln auf ein mit Butter bestrichenes Blech, sticht sie mehrmals mit der Gabel ein, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit etwas Salz und bäckt sie im heißen Rohr, bis sie gelb sind.

Prädlik. Zutaten: 1/4 Liter süßer Rahm (Sahne), 6 Eier, 1 Eßlöffel Mehl, etwas Salz, 30 g (3 deka) Butter. Backzeit: 1/4 Stunde. Man zerläßt die Butter in einer Kasserolle, gießt die übrigen zusammengequirlten Zutaten hinein und bäckt es.

Punschauflauf. 5 Personen. Zutaten: 120 g (12 deka) Mehl, 4/10 Liter süße Sahne, 120 g (12 deka) Zucker, 70 g (7 deka) Butter, 7 Eidotter, 7 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1/10 Liter Rum, 1 Zitrone. Backzeit: 1 Stunde. Mehl und Sahne, Zucker, Butter und 3 Eidotter werden über dem Feuer zu Creme geschlagen. Man läßt sie erkalten, vermischt sie dann mit 4 Eidotter, 1/10 Liter Rum, dem Safte der Zitrone und dem Eiweißschnee. Die Masse kommt in eine gebutterte, tiefe Porzellanschüssel, wird mit Zucker bestreut und im Rohre gebacken. Der Auflauf wird in der Schüssel gereicht.

Punschgelee. 10 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 3 Kaffeelöffel Teeblätter, 3 Orangen, 5 Zitronen, 30 Blatt aufgelöste Gelatine, 1/8 Liter Rum. Bereitungszeit: 1 1/2 Stunden. Nachdem man den Zucker mit 1 Liter Wasser geläutert hat, brüht man den Tee sowie die Schale der 3 Orangen mit 3/10 Liter Wasser an und läßt ihn stehen, bis der Tee eine schöne dunkle Farbe erhalten hat; darauf gießt man ihn durch ein Teesieb und mischt den Zucker darunter. Nun wird der Rum, der Saft der Zitronen nebst der Gelatine dazugegeben und die Flüssigkeit in eine Glasschüssel oder eine Form durch ein reines Tuch dazugegossen. Man kann die Sulze nach Belieben rot färben und läßt sie an einem kalten Ort auf Eis erstarren. Sie wird gestürzt und mit Gebäck garniert.

Punschgelee, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 22 Blatt Gelatine, 750 g (3/4 Kilo) Zucker, 6 Zitronen, 4/10 Liter Weißwein, 1 Eiweiß, 1/4 Liter Rum. Zurichtezeit: 3 Stunden. Nachdem man die Gelatine gut gewaschen hat, übergießt man sie mit 4/10 Liter kochendem Wasser und läßt sie unter öfterem Umrühren so lange auf mäßigem Feuer stehen, bis sie sich ganz aufgelöst hat. Nun fügt man den Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, den Saft von 6 Zitronen, 4/10 Liter Weißwein und den schaumiggeschlagenen Eiweißschnee dazu, bringt die Masse langsam zum Kochen, nimmt den Schaum ab, zieht das Gefäß vom Feuer, rührt den Rum unter das Gelee, gießt es durch ein Tuch und läßt es in einer mit Mandelöl ausgestrichenen Form auf Eis erstarren.

Punschpudding. 10 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 1/2 Liter Milch, 1 Zitrone, 10 Eidotter, 1 Glas Rum. Backzeit: 1 Stunde. Man zerläßt die Butter in einer Kasserolle, gibt das Mehl dazu, rührt es glatt, füllt mit Milch auf und kocht die Masse, bis sie sich vom Gefäß löst, worauf man sie in einem anderen Gefäß etwas überkühlen läßt und dann den Zucker, die abgeriebene Zitronenschale, die Eidotter und den Rum darin glattrührt, den Schnee daruntermengt, alles in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form füllt und den Pudding im Wasserbade garkocht.

Punschschaum, gesulzter. 5 Personen. Zutaten: 140 g (14 deka) Zucker, 1 Zitrone, 1 Orange, 1/10 Liter Weißwein, 12 Blatt in einer Tasse Tee aufgelöste Gelatine, 1/10 Liter Rum, 1/2 Liter geschlagene Sahne. Die Schale der Zitrone und Orange wird auf 70 g (7 deka) Zucker abgerieben, der Saft beider Früchte daraufgedrückt und der Weißwein darübergegossen. Er wird

mit der aufgelösten Gelatine und dem Rum vermischt und, wenn die Masse anfängt zu stocken, die mit dem übrigen Zucker gesüßte Sahne daruntergemengt und die Masse in eine in Eis eingegrabene Form gegeben und erstarren gelassen. Die Speise wird gestürzt und mit Schnee und Gebäck verziert.

Quarkauflauf. 10 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Quark, 3/4 Liter fette, süße Sahne, 8 Eidotter, 200 g (20 deka) Butter, 100 g (10 deka) geriebenes und geröstetes Schwarzbrot oder Pumpernickel, 100 g (10 deka) Korinthen, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 1 Stunde. Gut abgetrockneten frischen Quark rührt man mit der süßen Sahne zusammen, während man die Butter mit den Eidottern extra abrührt und dann das Schwarzbrot, die Korinthen, etwas Salz und den Eierschnee nebst dem Quark daruntermengt. Man füllt dann die Masse in eine dickgebutterte Form und bäckt sie.

Quarkauflauf, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, 8 Eidotter, 100 g (10 deka) Zucker, 125 g (1/8 Kilo) geschälte und gestoßene Mandeln, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, eine Prise Salz, 160 g (16 deka) ausgepreßter, frischer Quark, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 1 Stunde. Die Butter schlägt man mit den Dottern zu Schaum, rührt allmählich die übrigen Zutaten und zuletzt den Schnee dazu, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt sie in mäßiger Hitze. Sie wird mit Zucker und Zimt bestreut in der Auflaufform gereicht.

Quarkklöße. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, 3 Eier, 3 Dotter, 500 g (1/2 Kilo) Quark, 200 g (20 deka) geriebene Semmel, etwas Salz und geriebene Muskatnuß. Kochzeit: 10 bis 15 Minuten. Eier, Dotter und Butter rührt man schaumig, gibt den ausgepreßten, durch ein Sieb gestrichenen Quark sowie die übrigen Zutaten hinzu, macht apfelgroße, runde Klöße und kocht sie in siedendem Salzwasser gar. Sie werden mit geriebenem Parmesankäse überstreut und mit brauner Butter übergossen.

Quarkkoch. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) frische Butter, 125 g (1/8 Kilo) Quark, 50 g (5 deka) gestoßene Mandeln, 8 Eidotter, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 3/4 Stunden. Die schaumiggerührte Butter wird mit Quark, Eidottern, Zucker und Mandeln vermischt, zuletzt der Schnee vorsichtig daruntergemengt und in einer butterbestrichenen Form im Ofen gebacken.

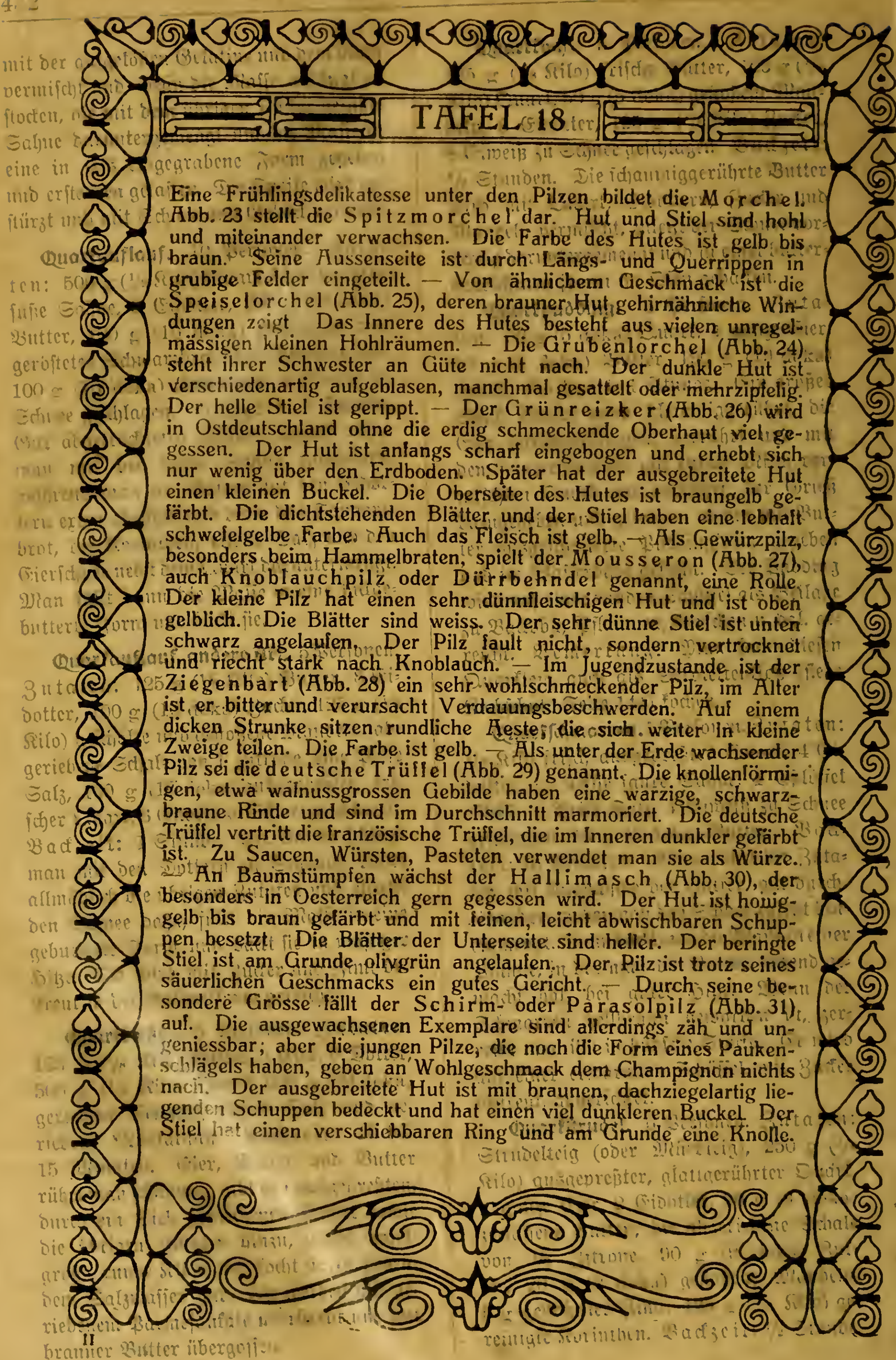
Quarkpudding. 5 Personen. Zutaten: 50 g (5 deka) Quark, 4 ganze Eier, 50 g (5 deka) Butter, 190 g (19 deka) Grieß. Kochzeit: 1 Stunde. Ein großes Stück Butter wird schaumiggerührt, die Eier darangeschlagen, verrührt und mit dem feinzerdrückten, mit etwas Milch vermischten Quark gut verrührt, der Grieß dazugegeben und gesalzen, in eine mit Butter ausgeschmierte Puddingform gegeben und im Wasserbade gekocht. Der Pudding wird auf einer runden Schüssel als Beilage zu Backobst, Pflaumen, Kirschen u. dgl. gereicht. Bemerkung: Man kann diesen Quarkteig auch als Serviettenkloß (siehe Kochschule Seite 144) kochen.

Quarkschmarren. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Kilo frisch ausgepreßter Quark, 4 Eidotter, 1/2 Tasse saure Sahne, 4 Eßlöffel Mehl, 1 Prise Salz, 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 50 g (5 deka) Butter. Backzeit: 15 Minuten. Man rührt die Zutaten, mit Ausnahme der Butter, gut durcheinander, wobei man den Schnee zuletzt hineinmengt. Dann bäckt man die Masse in einer Pfanne, in der man die Butter siedend gemacht hat, bei guter Hitze. Wenn der Schmarren hellbraun geworden ist, zerreißt man ihn in hübsche Stücke. Er wird auf einer erwärmten Schüssel, mit Zucker bestreut, angerichtet.

Quarkstrudel. 5 Personen. Zutaten: Strudelteig (oder Mürbteig), 250 g (1/4 Kilo) ausgepreßter, glattgerührter Quark, 2 ganze Eier, 2 Eidotter, 90 g (9 deka) zerlassene Butter, die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 90 g (9 deka) Zucker, 20 g (2 deka) gestoßene Mandeln, 5 g gestoßener Zimt, 125 g (1/8 Kilo) gereinigte Korinthen. Backzeit: 1/2 Stunde.



Beliebte Speisepilze verschiedener Gattungen.



TAFEL 18

Eine Frühlingsdelikatesse unter den Pilzen bildet die M o r c h e l. Abb. 23 stellt die S p i t z m o r c h e l dar. Hut und Stiel sind hohl und miteinander verwachsen. Die Farbe des Hutes ist gelb bis braun. Seine Aussenseite ist durch Längs- und Querrippen in grubige Felder eingeteilt. — Von ähnlichem Geschmack ist die S p e i s e l o r c h e l (Abb. 25), deren brauner Hut gehirnähnliche Windungen zeigt. Das Innere des Hutes besteht aus vielen unregelmässigen kleinen Hohlräumen. — Die G r u b e n l o r c h e l (Abb. 24) steht ihrer Schwester an Güte nicht nach. Der dunkle Hut ist verschiedenartig aufgeblasen, manchmal gesattelt oder mehrzipfelig. Der helle Stiel ist gerippt. — Der G r ü n r e i z k e r (Abb. 26) wird in Ostdeutschland ohne die erdig schmeckende Oberhaut viel gegessen. Der Hut ist anfangs scharf eingebogen und erhebt sich nur wenig über den Erdboden. Später hat der ausgebreitete Hut einen kleinen Buckel. Die Oberseite des Hutes ist braungelb gefärbt. Die dichtstehenden Blätter und der Stiel haben eine lebhaft schwefelgelbe Farbe. Auch das Fleisch ist gelb. — Als Gewürzpilz, besonders beim Hammelbraten, spielt der M o u s s e r o n (Abb. 27), auch K n o b l a u c h p i l z oder D ü r r b e h n d e l genannt, eine Rolle. Der kleine Pilz hat einen sehr dünnfleischigen Hut und ist oben gelblich. Die Blätter sind weiss. Der sehr dünne Stiel ist unten schwarz angelaufen. Der Pilz fault nicht, sondern vertrocknet und riecht stark nach Knoblauch. — Im Jugendzustande ist der Z i e g e n b a r t (Abb. 28) ein sehr wohlschmeckender Pilz, im Alter ist er bitter und verursacht Verdauungsbeschwerden. Auf einem dicken Strunke sitzen rundliche Aeste, die sich weiter in kleine Zweige teilen. Die Farbe ist gelb. — Als unter der Erde wachsender Pilz sei die d e u t s c h e T r ü f f e l (Abb. 29) genannt. Die knollenförmigen, etwa walnussgrossen Gebilde haben eine warzige, schwarzbraune Rinde und sind im Durchschnitt marmoriert. Die deutsche Trüffel vertritt die französische Trüffel, die im Inneren dunkler gefärbt ist. Zu Saucen, Würsten, Pasteten verwendet man sie als Würze. — An Baumstümpfen wächst der H a l l i m a s c h (Abb. 30), der besonders in Oesterreich gern gegessen wird. Der Hut ist honiggelb bis braun gefärbt und mit feinen, leicht abwischbaren Schuppen besetzt. Die Blätter der Unterseite sind heller. Der beringte Stiel ist am Grunde olivgrün angelaufen. Der Pilz ist trotz seines säuerlichen Geschmacks ein gutes Gericht. — Durch seine besondere Grösse fällt der S c h i r m- oder P a r a s o l p i l z (Abb. 31) auf. Die ausgewachsenen Exemplare sind allerdings zäh und ungeniessbar; aber die jungen Pilze, die noch die Form eines Paukenschlägels haben, geben an Wohlgeschmack dem Champignon nichts nach. Der ausgebreitete Hut ist mit braunen, dachziegelartig liegenden Schuppen bedeckt und hat einen viel dunkleren Buckel. Der Stiel hat einen verschiebbaren Ring und am Grunde eine Knolle.



Beliebte Speisepilze verschiedener Gattungen.

Vierfarbendruck v. E. Nister, Nürnberg.



Einen ausgezogenen Strudelteig (oder Mürbteig) überstreicht man mit einer Füllung aus den übrigen angegebenen, gut durcheinandergerührten Zutaten, rollt ihn schneckenförmig zusammen, läßt ihn dann in eine gut gebutterte, blecherne oder irdene Form gleiten, bestreicht ihn mit Butter und bäckt ihn bei mäßiger Hitze.

Quarktascherln. 5 Personen. Zutaten: 30 g (3 deka) Butter, 25 g (2½ deka) geriebene Semmel, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 125 g (⅛ Kilo) durchgestrichener Quark, 2 Eidotter, 2 Löffel saure Sahne, etwas Nudelteig. Kochzeit: 5 bis 8 Minuten. In der Butter röstet man die Semmel, gibt die Petersilie dazu und vermischt dies mit dem Quark, den Dottern, saurer Sahne und einer Prise Salz. Dann wellt man einen geschmeidigen dünnen Nudelteig aus, zerschneidet ihn in handbreite Streifen, bestreicht diese mit geschlagenem Ei, setzt reihenweise nußgroße Häufchen von der Mischung in die Mitte der Streifen, schlägt sie zur Hälfte ein, drückt die Ränder gut zusammen, sticht mit der Hälfte eines gezackten Ausstechers halbrunde Täschchen davon aus und kocht sie in siedendem Salzwasser. Man läßt sie gut abtropfen, bestreut mit geriebener Semmel und gibt sie mit hellbrauner Butter übergossen zu Tisch. Bemerkung: Der Teig wird rings um die Fülle dünn mit Eiweiß bestrichen und die Tascherln etwas zugedrückt, dann gehen sie beim Kochen nicht auf.

Quittenauflauf. 10 Personen. Zutaten: 5 reife Quitten, 1 Glas Wein, 125 g (⅛ Kilo) Reis, 250 g (¼ Kilo) Butter, 180 g (18 deka) Zucker, 8 Eier, ½ Zitrone, ½ Liter Milch. Die Quitten werden geschält, jede in 8 Teile geschnitten und mit dem Weißwein und einer Handvoll Zucker weichgedünstet. Dann kocht man den Reis mit der Milch ab, läßt ihn erkalten, rührt die Butter mit dem Zucker und 8 Eidottern schaumig, mischt den Reis mit der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone dazu, legt die Quitten lagenweise mit der Masse in die gebutterte Form und läßt sie eine gute Stunde backen.

Quittenpudding. 5 Personen. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Zucker, 8 Eidotter, 8 Eßlöffel Quittenmark, 2 geriebene Mundbrötchen, der Saft und die abgeriebene Schale von ½ Zitrone, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 40 Minuten. Zu den mit Zucker schaumiggerührten Eidottern gibt man die übrigen Zutaten (zuletzt den Schnee), füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt den Pudding bei mäßiger Hitze.

Radetzkyreis. 5 Personen. Zutaten: 250 g (¼ Kilo) Reis, ebensoviel Zucker, 15 g (1½ deka) Butter, 1 Orange, 1 Zitrone, 3 Eßlöffel Rum, Aprikosenmarmelade, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Zurichtezeit: ¾ Stunden. Backzeit: 20 bis 30 Minuten. In Wasser mit etwas Milch kocht man den Reis weich, läßt inzwischen in der Butter den Zucker gelblich dünsten, füllt mit einigen Löffeln heißem Wasser und dem Saft der Zitrone und der Orange auf, läßt den Reis noch eine Weile damit durchdünsten, nimmt ihn dann vom Feuer und zieht den Rum unter die Masse, die man nun bergartig, mit dazwischengestrichenen Lagen von Marmelade auf eine gut gebutterte Schüssel schichtet, dann den recht fest geschlagenen, mit Vanillezucker vermischten Schnee darüberstreicht, Zucker darübersiebt, die Speise mit feingehackten Mandeln bestreut und dann in gelinder Hitze langsam gelb bäckt.

Reisauflauf. 5 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) Reis, $^{6}/_{10}$ Liter Milch, 120 g (12 deka) Zucker, ½ Stange Vanille, 80 g (8 deka) Butter, 5 Eier. Backzeit: ¾ Stunden. Der Reis wird mit Milch, Zucker und Vanille gargekocht und die Butter daruntergerührt. Man läßt die Masse erkalten, rührt dann 5 Eidotter dazu, mengt zuletzt den festen Schnee von 5 Eiweiß leicht darunter und bäckt den Auflauf in einer mit Butter bestrichenen Porzellanform. Er wird in der Schüssel gereicht.

Reisauflauf, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Reis, ½ Liter Milch, 100 g (10 deka) Zucker, 70 g (7 deka) Butter, 4 Eier. Kochzeit des Reises: ½ Stunde. Backzeit des Auflaufs: ¾

Stunden. Der Reis wird mit der Milch, Zucker, 1/2 Päckchen Vanillezucker und 1 Stückchen Zitronenschale weichgekocht und zuletzt die Butter dazugerührt. Wenn er ausgekühlt ist, schlägt man 4 Dotter daran, verrührt sie gut und mischt noch den Eiweißschnee darunter. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen, die Speise darin in der Bratröhre gebacken und in der Schüssel zu Tisch gegeben. Beigabe: Frucht-, Karamel- oder Weinsauce.

Reiskrocketten und Reisbirnen. 5 Personen. Zutaten: 2 Eier, 250 g (1/4 Kilo) Reis, 1 1/2 Liter Milch, 70 g (7 deka) Zucker, 30 g (3 deka) Butter, 1/2 Zitrone, 15 Mandeln. Kochzeit: 3/4 Stunden. Der Reis wird gebrüht und mit der Milch mit etwas Salz, Zucker, Butter und der dünn abgeschälten Schale von 1/2 Zitrone, den gestoßenen süßen, 2 bitteren Mandeln und einer Messerspitze Vanillezucker recht gut gequirlt. Dann läßt man ihn auskühlen, schlägt 2 Eier daran und formt kleine Kugeln daraus, drückt sie platt und taucht sie erst in Ei, dann in gestoßene Semmel, bäckt sie in heißem Backfett heraus und zuckert sie ein. Sie werden mit einer Obst-, Karamel- oder Weinsauce gereicht. Bemerkung: So ähnlich kann man Reisbirnen machen, indem man den Reis in Birnen formt, unten einen Stiel von Zitronat, oben eine große Rosine hineinsteckt; zu ihnen paßt Himbeersauce.

Reismehlpudding. 10 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Reismehl, 3/4 Liter Milch, 140 g (14 deka) Butter, 6 Eier, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1 Zitrone, 30 g (3 deka) Zitronat, 1 Handvoll bittere Makronen. Kochzeit: 1/2 Stunde. Das Reismehl wird mit etwas Milch glattgerührt und in die übrige kochende Milch eingequirlt, die Hälfte der Butter hinzugegeben und die Masse so lange auf dem Feuer gerührt, bis sie sich ablöst. Dann rührt man die übrige Butter schaumig, gibt die Dotter, den Zucker, den Brei, die abgeriebene Schale der Zitrone, Salz und das kleingehackte Zitronat hinein und mengt zum Schluß den Eiweißschnee darunter. Die Masse wird lagenweise in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form gegeben; auf jede Lage gibt man ein paar bittere Makronen und kocht dann den Pudding 1 1/2 Stunden im Wasserbade. Er wird mit Karamelsauce oder Weinschaum gereicht.

Reispudding, kalter, siehe Seite 154.

Reispudding, türkischer. 10 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Reis, 1 Liter süße Sahne oder Milch, Vanillezucker, 1/2 Liter Schlagsahne, 8 Blatt aufgelöste Gelatine, 2 Löffel würfelig geschnittenes Zitronat, 2 Löffel Rosinen oder gehackte, süße Mandeln, etwas Rosenlikör. Der Reis wird mit Vanillezucker in Sahne oder Milch dick eingekocht und kaltgestellt; dann mischt man die Rosinen, die Schlagsahne, die Gelatine und das Zitronat dazu, färbt 1/3 der ganzen Masse mit dem Rosenlikör und roter Farbe rosa, gibt die gefärbte Masse zuerst in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Form, die übrige darauf und stellt die Form gut kalt. Man stürzt den Pudding auf eine Glasschüssel und gibt Himbeersaft dazu.

Reisspeise mit Ananas. 5 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Reis, 1 Liter Milch, 300 g (30 deka) Butter, 2 Löffel Zucker, 3 Eier, 1 kleine Ananas, Zuckersirup, 4 große säuerliche Äpfel. Backzeit: 3/4 Stunden. Zu dem in Milch mit 1 Prise Salz weichgedünstetem Reis wird zuerst die Butter, 2 Löffel Zucker und die Eier gerührt. Inzwischen schält man 1 Ananas, die man, in dünne Scheiben oder Würfel geschnitten, in dünnem Zuckersirup weichkocht; dann läßt man die Stückchen auf einem Siebe ablaufen, mischt sie unter den Reis, gibt die Masse in eine butterbestrichene, mit Weißbrot ausgesiebte Form und bäckt sie bei gelinder Hitze. Eine Sauce dazu stellt man wie folgt her: Man schneidet die geschälten, vom Kernhaus befreiten Äpfel in Viertel und kocht sie in 1/2 Liter dünnem Zuckersirup weich, streicht sie durch ein Sieb und vermischt sie mit dem Sirup, in dem die Ananas gekocht worden ist. Die Speise wird auf einer Schüssel angerichtet und die geleeartig verdickte Sauce darübergetan.

Rhabarbergelee. 5 Personen. Zutaten: 300 g (30 deka) Rhabarber, 6 Blatt Gelatine, 100 g (10 deka) Zucker. Bereitungszeit: 1/2 Stunde. Der geschälte Rhabarber wird mit sehr wenig Wasser weichgekocht, durchgeschlagen und der erste klare Saft auf die gewaschene und geweichte Gelatine (siehe Kochschule Seite 45) gegossen, die man damit auflöst. Dann kocht man den Zucker in 1/2 Liter Wasser zum Faden, vermischt ihn mit dem übrigen Saft und der Gelatine, füllt die Masse in eine Glasschüssel und stellt sie kalt.

Rindermarkwandel. 5 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) feingestoßene Mandeln, 70 g (7 deka) Zucker, 50 g (5 deka) geriebene Semmel, 1/2 Liter süße Sahne, 2 ganze Eier, 2 Eidotter, 50 g (5 deka) kleingeschnittene Pistazien, 50 g (5 deka) kleingeschnittenes Zitronat, 50 g (5 deka) geschnittenes Rindermark, Butterteig zum Auslegen. Backzeit: 40 Minuten. In einer Schüssel mengt man die Mandeln, Zucker, Semmel, Sahne, die ganzen Eier und die Eidotter, Pistazien, Zitronat und Rindermark sehr gut untereinander, indem man das Ganze eine Stunde nach einer Seite hin rührt. Dann bestreicht man eine Wandel mit Butter, füttert sie mit ausgewelltem Butterteig aus, füllt sie mit obigem Gemisch halbvoll und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Die Wandel wird gestürzt und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

Risotto. 5 Personen. Zutaten: 80 g (8 deka) Butter, Öl oder Mark, eine feingehackte Zwiebel, 1/2 Liter Reis, 1/4 Liter Tomatenpüree, 3/4 Liter Fleischbrühe, Maggi's Würze. Bereitungszeit: 40 Minuten. Der Reis wird mit den Zwiebeln in Butter angeschwitzt, dann füllt man ihn mit Tomatenpüree und Brühe auf, salzt, gibt etwas Muskat und einige Tropfen Maggi's Würze hinzu und läßt ihn aufkochen, um ihn in die Kochkiste zu setzen, wo er am schönsten wird. Ist keine solche vorhanden, so wird er auf einer lauen Herdstelle weichgedämpft, ohne daß darin herumgerührt werden darf. Der Risotto wird auf eine Schüssel gestürzt, obenauf mit einer Gabel gelockert und mit geriebenem Käse überstreut aufgetragen.

Rote Grütze, siehe Seite 152.

Rotweinschaum, siehe Seite 223.

Rührei. 5 Personen. Zutaten: 8 Eier, 1 Prise Salz, 30 g (3 deka) Butter. Backzeit: 5 Minuten. Man verquirlt die Eier mit dem Salz (eventuell ein paar Tropfen Milch dazu) und gibt die Masse in die heiße Butter in eine Pfanne, rührt die Masse fortwährend auf und gibt die Eier, wenn sie flockig, aber noch nicht weich sind, auf einer erwärmten Schüssel gleich zu Tisch. Bemerkung: Man kann nach Belieben etwas feingehackten Schnittlauch unter die Eier quirlen.

Rührei, süßes, stellt man aus den mit etwas Salz, einigen Löffeln Milch oder Rahm und etwa 3 Eßlöffeln Zucker verquirlten Eiern her. Siehe auch Seite 138.

Rührei mit Bücklingen werden bereitet, indem man 3 schöne, abgehäutete und von den Gräten befreite Bücklinge zuerst in der Pfanne anbrät und dann die Eier darübergießt oder die für sich bereiteten Rühreier über die gebratenen Bücklinge auf die Anrichtschüssel gibt.

Rumauflauf, brennender. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Butter, 100 g (10 deka) Mehl, 1/2 Liter Milch, 10 Eidotter, 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 100 g (10 deka) Zucker. Backzeit: 40 Minuten. Das mit der Butter vermischte Mehl kocht man in die Milch dick ein und läßt die Masse abkühlen. Dann schlägt man nach und nach die Eidotter, Zucker und die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone und zuletzt den festen Schnee darunter und bäckt die Masse in einer butterbestrichenen Porzellanschüssel in der Bratröhre. Man gibt einige Löffel guten Rum darüber und zündet diesen unmittelbar vor dem Auftragen an.

Russische Creme. 5 Personen. Zutaten: 70 g (7 deka) Butter, 70 g (7 deka) Vanillezucker, 4 Eier, 2 Löffel Rum, 1/8 Liter Schlagsahne. Bereitungszeit: 1/2 Stunde. Die Butter wird schaumiggerührt, die Dotter und der Zucker nach und nach damit schaumig gerührt, worauf man den Rum und die steifgeschlagene Sahne da-

runtermischt und die Creme in einer tiefen Glasschüssel erkalten läßt.

Russische Eier. 5 Personen. Zutaten: 10 Eier, 4 Sardellen, 1 Löffel Kapern, 1 saure Gurke, Mayonnaise, Remouladensauce. Die hartgekochten abgeschreckten Eier werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten und jede Hälfte mit einem Häufchen Mayonnaise, die mit Estragonessig hergestellt ist, belegt. Diese ziert man mit Sardellenstreifchen und Kapern, und setzt sie nebeneinander auf eine Glasschüssel, belegt sie mit sauren Gurkenblättern und gießt die Remouladensauce darüber. Siehe auch Seite 169.

Russische Speise. 5 Personen. Zutaten: 30 g (3 deka) bittere Mandelmakronen, 1/4 Liter Rum, 1/2 Liter Schlagsahne. In eine tiefe Glasschüssel schichtet man die Makronen, feuchtet sie gut mit Rum an, daß sie ganz damit durchtränkt sind, und läßt sie an einem kalten Orte 2 Stunden damit durchziehen. Dann gibt man festgeschlagene Schlagsahne darüber.

Sächsischer Auflauf. 10 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Mehl, 1/4 Liter Sahne, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 125 g (1/8 Kilo) bittere, zerbrochene Mandeln, 12 Eier. Backzeit: 3 bis 4 Stunden. Das Mehl wird mit der Sahne glattgerührt und der Zucker, die zerpflückte Butter, die zerbrochenen bitteren Mandeln, 2 Eidotter und 4 ganze Eier dazugegeben. Diese Masse wird auf dem Feuer abgebrannt, nach dem Erkalten noch 6 Eidotter hinzugegeben, schaumiggerührt, der steifgeschlagene Schnee von 5 Eiweiß dazugegeben, das Ganze in eine Auflaufform gefüllt und 3/4 Stunden lang im Ofen langsam gebacken. Beilagen: Zu jedem Auflauf kann nach Belieben eine Obst-, Punsch-, Vanille- oder irgendeine andere passende Sauce gegeben werden. Bemerkung: Jede Auflaufform muß gut mit Butter ausgeschmiert und dann mit Zucker bestäubt oder geriebener Semmel ausgestreut werden.

Sagoauflauf. 5 Personen. Zutaten: 1/10 Liter Sago, 4/10 Liter süße Sahne, 50 g (5 deka) Butter, 5 Eier, 100 g (10 deka) Zucker. Backzeit: 3/4 Stunden. Man kocht den Sago mit dem Rahm durchsichtig, gibt die Butter daran und stellt ihn kalt. Danach rührt man die Eidotter, den Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale darunter, gibt den Eiweißschnee dazu, füllt die Masse in eine ausgebutterte Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Der Auflauf wird in der Auflaufschüssel gereicht.

Schaumauflauf von Äpfeln. 10 Personen. Zutaten: 12 schöne Äpfel, 1/4 Liter Weißwein oder Wasser, 10 g (1 deka) Zukker, 60 g (6 deka) Butter, die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 3/4 bis 1 Stunde. Die geschälten, in feine Blätter geschnittenen Äpfel setzt man in einem irdenen Gefäß oder einer Kasserolle mit der Butter, Zucker, Zitronenschale aufs Feuer und dämpft sie kurz ein, streicht sie durch ein Haarsieb, gibt noch nach Belieben gestoßenen Zucker dazu und läßt sie erkalten. Danach mischt man den steifen Schnee langsam darunter, häuft die Masse in einer flachen Form hoch auf, streut Zucker darüber und läßt sie im Ofen Farbe annehmen. Bemerkung: Auf diese Weise kann man von allen möglichen Früchten, die sehr dick eingekocht und mit viel Zucker gemischt sein müssen, sogenannte Schaumaufläufe herstellen.

Schlagsahne mit Erdbeeren, siehe Seite 153.

Schlagsahne mit Erdbeeren oder Himbeeren. 10 Personen. Zutaten: 1 Liter Garten- oder Walderdbeeren oder Himbeeren, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 1 Liter Schlagsahne. Die Sahne wird mit Breton gefärbt und die durch ein Sieb gestrichenen Früchte dazugerührt. Man richtet die Sahne bergartig in einer Glasschüssel an und verziert sie mit Erd- oder Himbeeren. Man kann auch spanische Windbusserln oder halbe Baisers, die mit Erdbeeren oder Himbeeren gefüllt sind, als Einfassung nehmen.

Schlagsahne mit Karamel. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter Schlagsahne, 140 g (14 deka) Zucker, 4 Blatt aufgelöste Gelatine. Man brennt einige Löffel Zucker braun, mischt ihn unter die gezuckerte Sahne, gibt die Gelatine dazu und stellt die Masse

in einer Glasschale kalt. Sie wird wie üblich garniert zu Tisch gegeben.

Schlagsahne mit Mandeln, Hasel- oder Walnüssen. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) geschälte Mandeln oder Nüsse, 1/2 Liter Schlagsahne, 100 g (10 deka) Zukker. Man schält die Nüsse und Mandeln, reibt sie und vermengt sie mit der gezuckerten, geschlagenen Sahne.

Schlagsahne mit Marmelade. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Aprikosen, Erdbeeren, Himbeeren oder Pfirsichmarmelade, 1/2 Liter Schlagsahne. Zurichtezeit: 1 Stunde. Die Marmelade wird auf Eis solange gerührt bis sie schaumig ist, dann mit der mit Breton oder Koschenille gefärbten Sahne löffelweise vermischt und die Masse in einer Glasschale bergartig angerichtet. Man reicht die Speise mit kleinem Gebäck verziert.

Schlagsahne mit Orangengeschmack. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter Schlagsahne, 100 g (10 deka) Zucker, die abgeriebene Schale einer Orange. Man mengt sämtliche Zutaten untereinander, richtet sie in einer Glasschüssel an, garniert mit Orangenscheiben und Gebäck und gibt die Speise gleich zu Tisch.

Schlagsahne mit Pumpernickel (Götterspeise). 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter ungeschlagene Sahne, 120 g (12 deka) geriebener Pumpernickel, 200 g (20 deka) feinen Zucker, 1 kleines Glas Maraschino. Die Sahne wird an einem kalten Ort steifgeschlagen und mit den übrigen Zutaten gut vermischt, dann in einer Glasschüssel aufgeschichtet und nach Belieben mit einigen eingemachten Früchten garniert. Bemerkung: Der Likör kann auch weggelassen oder durch Rum oder Arrak ersetzt werden. Die Zuckerangaben bei allen Rezepten entsprechen stets dem allgemeinen Geschmack, man kann daher auch nach eigenem Ermessen etwas mehr oder weniger nehmen.

Schlagsahne mit Reis und Aprikosen. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter ungeschlagene Schlagsahne, 75 g (7 1/2 deka) Reis, 10 frische Aprikosen, 200 g (20 deka) Zucker, 1 Glas Weißwein. Die Aprikosen werden geschält und entkernt, der Reis gebrüht. Beides wird mit etwas Zucker, dem Weißwein und etwas Wasser weichgekocht, dann durch ein Sieb gestrichen, mit dem übrigen Zucker vermischt und kaltgestellt. Die Sahne wird steifgeschlagen und das Püree, nachdem es gut ausgekühlt ist, daruntergemengt. Die Speise wird in einer tiefen Glasschüssel erhaben angerichtet, mit einem Messer Verzierungen darauf gemacht und mit einigen halbierten, geschmorten Aprikosen garniert. Bemerkung: Hat man keine frischen Aprikosen so nimmt man Marmelade oder eingemachte Früchte. Auch Äpfel, Ananas oder Pfirsiche können dazu verwendet werden.

Schlagsahne mit Schokolade. 5 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) feingeriebene Schokolade, 1/2 Liter Schlagsahne. Man mischt die Schokolade unter die steifgeschlagene Sahne.

Schlagsahne mit Schokolade und Kaffee. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter rohe Schlagsahne, 200 g (20 deka) Zucker, 130 g (13 deka) Schokolade, 1 Tasse Kaffeeessenz. Die Schlagsahne wird fest geschlagen, die Schokolade in dem Kaffee aufgelöst und mit dem Zucker zu der Sahne gegeben, gut damit verrührt und kaltgestellt. Sie wird in einer tiefen Glasschüssel bergartig angerichtet und nach Belieben mit kleinem Gebäck verziert.

Schlickkrapferln. 5 Personen. Zutaten: 80 g (8 deka) Butter, 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 1 Löffel Semmelbrösel, 250 g (1/4 Kilo) feingewiegte Braten- oder Rindfleischreste, 1 Ei, 500 g (1/2 Kilo) Nudelteig. In Butter, Bratenfett oder Rindermark läßt man die Zwiebel, Petersilie und Brösel etwas dünsten, gibt dann die feingewiegten Fleischreste dazu, dünstet es noch eine Weile, läßt es dann auskühlen und rührt das Ei darunter. Einen weichen Nudelteig wellt man nicht zu dünn aus und belegt ihn mit einer Reihe nußgroßer Kugeln aus obiger Masse, immer 2 fingerbreit auseinander. Der Teig wird rund um die Kugeln mit Ei bestrichen, dann der äußere Teig darübergeschlagen, so daß das Fleisch gut bedeckt ist, fest aufeinandergedrückt und mit dem Kuchenräd-

chen Halbmonde ausgeradelt, die in Salzwasser gekocht werden. Man kann sie als Suppeneinlage verwenden oder auch mit in Butter gerösteten Semmelbröseln übergossen anrichten.

Schmalzgebackenes, siehe Seite 147.

Schmarren, siehe Kaiserschmarren.

Schneebälle. Zutaten: ½ Liter Milch, 250 g (¼ Kilo) Mehl, 1 eigroßes Stück Butter, 3 Eier, 1 Löffel Zucker, etwas Salz, Ausbackfett. Backzeit: 10 Minuten. Die Butter wird in einer Kasserolle zerlassen, Mehl und Milch miteinander verquirlt und zu der Butter gegeben, auf dem Feuer gerührt, bis ein Teig entsteht, den man nun neben dem Feuer mit den Eiern, Zucker und Salz mischt und mit einem Kaffeelöffel zu kleinen Nocken absticht, die man im Schmalz bäckt. Sie werden mit Vanillesauce zu Tisch gegeben.

Schneebergspeise. 10 Personen. Zutaten: 25 Biskotten, Marmelade, 1 Glas Wein, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 280 g (28 deka) Zucker, etwas Vanille. Backzeit: ½ Stunde. Die halbierten Biskotten bestreicht man mit Marmelade, legt sie auf eine mit Butter bestrichene Schüssel und beträufelt sie mit Wein. Dann bestreicht man die Biskotten mit dem festgeschlagenen, mit Zucker und Vanille vermischten Schnee, bestreut sie mit Zucker und Mandeln, und bäckt sie langsam heraus. An Stelle der Biskotten kann man auch gedünstete Äpfel nehmen.

Schneecremenockerln. 10 Personen. Zutaten: Schnee von 10 Eiweiß, 200 g (20 deka) Zucker, 2 Liter Milch, 7 Eidotter, etwas Vanille, 10 Blatt aufgelöste Gelatine, ½ Liter geschlagene Sahne. Die Milch wird zum Kochen gebracht, mit dem Schnee und Zucker vermischt und von der Masse gleichmäßig abgestochene Nockerln in der Milch gekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Von ½ Liter Milch, den Eidottern, dem Zucker und Vanille nach Geschmack wird auf dem Feuer eine Creme geschlagen und, sobald die Masse zu stocken beginnt, die Gelatine und die geschlagene Sahne dazugerührt, die Creme in eine schöne tiefe Schüssel gefüllt, die Schneenockerln obenaufgelegt und die Schüssel kaltgestellt. Anrichtung: Vor dem Auftragen garniert man die Schüssel mit beliebigen, geschmorten Früchten.

Schokoladeauflauf. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Mehl, 60 g (6 deka) Butter, 90 g (9 deka) Zucker, 90 g (9 deka) geriebene Schokolade, etwas Vanille, 4/10 Liter Sahne, 6 Eidotter, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 1 Stunde. Das Mehl wird mit dem Zucker, der Butter, der geriebenen Schokolade, der Vanille und der süßen Sahne verrührt, verkocht und ausgekühlt, mit den Eidottern und dem festen Schnee vermengt und in einer Speisenform gebacken.

Schokoladecreme. 10 Personen. Zutaten: ½ Stange kleingeschnittene Vanille, ½ Liter Sahne, 50 g (5 deka) Mehl, 8 Eier, 140 g (14 deka) geriebene Schokolade, 80 g (8 deka) Zucker. Bereitungszeit: 2 Stunden. Die Vanille wird mit der Sahne ausgekocht. Inzwischen hat man die Eidotter mit etwas kalter Milch und Mehl glatt verquirlt. Man gießt sie nun langsam in die kochende Vanillesahne und schlägt sie zu einer dicken Creme, unter die man die Schokolade und den Zucker mischt. Die Creme wird kaltgerührt, zuletzt mit dem Eiweißschnee und der Schlagsahne vermischt und in eine Glasschale gefüllt.

Schokoladeflammeri. 5 Personen. Zutaten: 1¼ Liter Milch, 250 g (¼ Kilo) geriebene Schokolade, 150 g (15 deka) Grieß, Zucker nach Geschmack. Man läßt die Milch kochen. Zuvor hat man Grieß und Schokolade gut vermischt, läßt dies nun in die Milch einlaufen und kocht es unter fortgesetztem Umrühren dick ein. Dann wird der Flammeri in eine ausgespülte Form gegossen und kaltgestellt. Er wird gestürzt und mit einer Vanillesauce oder Schlagsahne gereicht. Bemerkung: Will man die Masse verfeinern, so mengt man, sobald der Grieß genügend aufgequollen ist, den steifen Schnee von 4 bis 5 Eiweiß unter die Masse; diese wird dann gleich in eine Glasschale umgeleert.

Schokoladegebräte. 5 Personen. Zutaten: 4/10 Liter Milch, 60 g (6 deka) ge-

riebene Semmel, 200 g (20 deka) geriebene Schokolade, 60 g (6 deka) gehackte Mandeln, 70 g (7 deka) Butter, 5 Eidotter, 5 Eier zu Schnee geschlagen. Backzeit: 1 Stunde. Man kocht von Milch, Schokolade und Semmel einen Brei, läßt ihn erkalten und fügt dann die Mandeln dazu, worauf man die Butter mit den Eidottern schaumig rührt, den Brei dazugibt, den Schnee hineinmengt, die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmel bestreute Puddingform füllt und dann im Ofen bäckt.

Schokoladespeise mit Schwarzbrot. 5 Personen. Zutaten: ½ Liter Sahne, 200 g (20 deka) geriebenes Schwarzbrot, 120 g (12 deka) geschmolzene Butter, 6 Eidotter, 80 g (8 deka) geriebene Schokolade, 80 g (8 deka) Zucker, 8 g Zimt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, der Schnee von 6 Eiweiß. Backzeit: 1 Stunde. Das Schwarzbrot verrührt man mit der aufgekochten Sahne zu einer steifen Masse, die man auskühlt, mit den übrigen Zutaten und zuletzt mit dem Eiweißschnee vermischt und in einer butterbestrichenen Form im Ofen bäckt. Die Speise wird gestürzt und mit Chaudeau zu Tisch gegeben.

Schwedenpudding. 10 Personen. Zutaten: 250 g (¼ Kilo) Reis, 1 Liter Sahne, Vanille nach Geschmack, 200 g (20 deka) Zucker, 15 Blatt aufgelöste Gelatine, ¾ Liter Schlagsahne, 10 Äpfel. Der gebrühte Reis wird mit der Sahne, Salz, Zucker und Vanille nach Geschmack weichgekocht, mit der Gelatine vermengt und die Masse bis zum Erkalten gerührt, worauf man die Schlagsahne daruntermengt und den Reis schichtenweise mit dazwischengelegten, in Zucker und Weißwein gedünsteten Apfelscheibchen in eine Form gibt und kaltstellt. Man verziert den Pudding nach dem Stürzen mit einem in der Mitte aufgetürmten Berg von Schlagsahne, der mit Aprikosenmarmelade vermischt ist.

Schwedische Eiersülze. 5 Personen. Zutaten: 3 Eidotter, 4 Eßlöffel Zucker, 1 Likörglas Rum, ¼ Liter Schlagsahne, 5 Blatt Gelatine. Zubereitung: ½ Stunde. Die Eier werden mit dem Zucker, den man mit Vanille verfeinert hat, schaumiggerührt, der Rum zugegossen, die in einem Löffel heißer Milch aufgelöste Gelatine daruntergerührt und die Schlagsahne leicht dazugemischt. Die Creme wird in eine Glasschale oder ausgeschwenkte Form gefüllt und vor dem Auftragen beliebig verziert (siehe Kochschule Seite 154). Bemerkung: Wenn man Biskuits mit Aprikosen-(Marillen)marmelade bestreicht, sie zusammendrückt und die Glasschale damit auslegt, kann man diese gute Creme weit ausgiebiger machen.

Semmelknödel. 5 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) geriebene Semmel, 2 Eier, 30 g (3 deka) grobgehackte Mandeln, 2 Eßlöffel Wasser, 30 g (3 deka) Zucker, 50 g (5 deka) Butter, 35 g (3½ deka) Sultaninen, 1 Prise gehackte Zitronenschale. Kochzeit: 10 bis 12 Minuten. Die Butter wird abgerührt, die Eier, danach die Semmelbröſel und andere Zutaten hinzugegeben und zu einem Teige verrührt, auf einem mit Semmelbröſel bestreuten Brett zu einer Rolle gewirkt und in gleichmäßige Scheibchen geschnitten, aus denen man nußgroße Knödel dreht. Man läßt sie in Geflügelbrühe oder Salzwasser aufkochen und reicht sie zu Kalbs- oder Geflügelfrikassee, in deren Schüssel oder Sauce man sie auch nach Belieben gleich anrichten kann.

Semmelpudding. 5 Personen. Zutaten: 4 bis 5 Mundbrötchen, ¼ Liter Milch, 20 g (2 deka) feingeschnittenes Zitronat, 70 g (7 deka) geschälte, länglichgeschnittene Mandeln, 40 g (4 deka) Rosinen, 20 g (2 deka) Weinbeeren, 140 g (14 deka) Butter, 5 Eidotter, 100 g (10 deka) Zucker, 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Kochzeit: 1 Stunde. Die von der Rinde befreiten Semmeln schneidet man in kleine Würfel und befeuchtet sie mit der kalten Milch, mit der man sie öfter umschüttelt, doch ohne sie umzurühren. Butter und Dotter rührt man schaumig, fügt die übrigen Zutaten, die nicht zerdrückten Semmelwürfel und zuletzt den festen Schnee dazu, füllt die Masse in eine butterbestrichene Puddingform und kocht sie im Wasserbad. Der Pudding wird gestürzt und Weinschaumsauce dazu gereicht.

Semmelpudding, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 5 große Semmeln, ½ Liter Milch, 20 g (2 deka) Zitronat, 70 g (7 deka) Mandeln, 40 g (4 deka) Rosinen, 20 g (2 deka) Weinbeeren, 140 g (14 deka) Butter, 5 Eidotter, 100 g (10 deka) Zucker, 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Kochzeit: 1 Stunde. Nachdem man die Semmeln von der Rinde befreit hat, schneidet man sie kleinwürfelig und befeuchtet sie mit kalter Milch. Die Mandeln werden in kleine Stifte geschnitten und das Zitronat in Streifchen, die Butter mit den Eidottern schaumig gerührt, der Zucker, die Früchte, dann die angefeuchteten Semmeln, Mandeln und Zitronat und zuletzt der Eierschnee daruntergemengt und die Masse in eine ausgebutterte Puddingform gefüllt, in der man sie im Wasserbade kocht. Der Pudding wird gestürzt und mit Zucker bestreut.

Serviettenklöße, siehe Seite 144.

Setzeier, siehe Seite 137.

Sillabub. 10 Personen. Zutaten: ½ Liter Schlagsahne, ½ Liter Rheinwein, den Saft von 2 Zitronen, 200 g (20 deka) Zucker. Bereitungszeit: ½ Stunde. Die auf Eis gestellte Sahne schlägt man sehr fest, worauf man die übrigen Zutaten daruntermischt. Die Creme wird in Tassen oder Gläsern statt Gefrorenem gereicht.

Spätzle, siehe Seite 142.

Spätzle, geröstete. Zutaten: Die gesottenen, ausgekühlten Spätzle (siehe Seite 142) oder jede Menge übriggebliebene vom Tage vorher, ein gutes Stück Butter, 2 bis 3 Eier, einige Löffel Sahne. Man macht in der Pfanne Butter heiß, röstet die Spätzle wie einen Schmarren schön hellgelb, verrührt 2 bis 3 Eier mit einigen Eßlöffeln süßem oder saurem Rahm, gießt dies über die Spätzle in die Pfanne, läßt sie damit anziehen und gibt sie gleich zu Tisch.

Speckei. 5 Personen. Zutaten: 7 Eier, 7 Eßlöffel Milch, 80 g (8 deka) Speck. Backzeit: 10 Minuten. Die Eier, Milch und etwas Salz werden gut miteinander verquirlt; handtellergroße Speckscheiben läßt man in der Pfanne auf beiden Seiten gelblich anbraten, gießt dann die Eiermilch darüber, sticht mit dem Messer öfters ein, und wenn die Flüssigkeit verdampft ist — die Eier müssen aber noch weich sein —, schiebe man den Kuchen möglichst schnell auf eine erwärmte Schüssel und trage ihn auf.

Speckknödel. 5 Personen. Zutaten: 5 alte Semmeln, 50 g (5 deka) Butter, 140 g (14 deka) magerer Speck, 3 Schalotten, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, 4 Eier. Kochzeit: 8 Minuten. Nachdem man die Semmeln in Milch oder Wasser eingeweicht, und dann fest ausgedrückt hat, dämpft man sie in Butter, wiegt inzwischen den Speck mit den Schalotten und der Petersilie fein, rührt dieses mit den Semmeln nebst Salz, Pfeffer und den Eiern gut durcheinander, formt Knödel davon und kocht sie in Salzwasser gar.

Specknudeln oder Fleischtascherln. 5 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) frisches, fettes Schweinefleisch, 1 Zwiebel, 1 Mohrrübe, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, ebensoviel Schnittlauch, 2 Eier, $^4/_{10}$ Liter Mehl, 20 g (2 deka) Butter. Kochzeit: 5 bis 8 Minuten. Das Schweinefleisch siedet man mit Zwiebel und der Mohrrübe in Salzwasser weich, schneidet es recht fein, mengt Salz und Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch, 1 Ei und etwas geriebene Semmel dazu. Man macht davon nußgroße Kugeln, hüllt sie in einen Teig, den man aus 1 Ei, Mehl, Butter, $^1/_{10}$ Liter Wasser und etwas Salz gemacht hat, wirkt den Teig wie einen Nudelteig recht gut durch, läßt ihn eine Weile rasten, dann rollt man davon 4 Blätter aus, legt die Fülle der Reihe nach in ziemlicher Entfernung darauf, schlägt den Teig darüber, drückt ihn fest zusammen und sticht mit einem großen Krapfenstecher die Krapfeln aus. Sie werden in Salzwasser abgekocht und mit gerösteten Speckwürfeln und Semmelbröseln übergossen zu Tisch gegeben.

Speckpotize. 5 Personen. Zutaten: $^7/_{10}$ Liter Mehl, 2 Eier, 60 g (6 deka) Schmalz, 20 g (2 deka) Hefe, etwas Milch, 140 g (14 deka) Speckgrieben (Grammeln), etwas feingewiegte Petersilie. Backzeit: ½ Stunde. Man macht von Mehl, Eiern, Schmalz, einer Prise Salz, Hefe und etwas Milch einen gewöhnlichen Hefenteig, schlägt ihn gut ab und treibt ihn, wenn er

Blasen bekommt, dünn auf einem Tuch aus. Inzwischen läßt man die Grieben von frischem Speck mit etwas Petersilie hellgelb dünsten und streicht sie etwas abgekühlt auf den ausgestrichenen Teig, rollt ihn wie einen Strudel zusammen, legt ihn schneckenförmig gedreht in eine mit Butter bestrichene Strudelkasserolle, läßt ihn ziemlich lange gehen und bäckt ihn langsam im heißen Ofen.

Spiegeleier, siehe Seite 137.

Spritzkrapfen. Zutaten: 1/4 Liter Milch, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 8 Eier. Backzeit: 10 Minuten. Man bringt die Milch mit der Zitronenschale und der Butter zum Kochen und rührt sie mit Mehl auf offenem Feuer ab, läßt die Masse auskühlen, rührt nach und nach die Eier hinzu und bäckt davon in heißem Schmalz Krapfen.

Stachelbeerauflauf. 10 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Stachelbeeren, 250 g (1/4 Kilo) Semmeln, 250 g (1/4 Kilo) Butter, 3/4 Liter Sahne, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 12 Eier, 1/2 Zitrone. Backzeit: 1 1/4 Stunden. Die Stachelbeeren werden gebrüht, abgegossen und mit etwas dickem Zuckersirup durchgeschwenkt. In der Butter röstet man die Semmeln leicht an, gibt die Sahne sowie die Schale von 1/2 Zitrone und dann die Eidotter dazu, rührt alles schaumig, mischt die Stachelbeeren nebst dem Eiweißschnee darunter, füllt die Masse in eine Auflaufform und läßt sie eine reichliche Stunde im Ofen backen.

Strauben mit Äpfeln. Zutaten: 200 g (20 deka) Butter, 5 Eidotter, 4 ganze Eier, 330 g (33 deka) feiner Zucker, 1/10 Liter Rum, 1 Zitrone, 15 Äpfel, 500 g (1/2 Kilo) feines Mehl, 500 g (1/2 Kilo) Backfett. Nachdem man die Butter zu Schaum gerührt hat, fügt man nach und nach die Eidotter, die ganzen Eier, den feinen Zucker hinzu und mengt dann den Rum, das Abgeriebene einer Zitrone, die gebratenen und durch ein Sieb gestrichenen Äpfel, den Zimt und das Mehl darunter, knetet daraus einen leichten Teig, treibt ihn fingerstark aus, schneidet mit dem Kuchenrädchen Streifen oder Blätter aus, backt sie mit Schmalz hellbraun und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimt. Sie werden pyramidenförmig auf einer runden Platte angerichtet.

Strudelnockerln. 5 Personen. Zutaten: Die Abfälle eines Strudelteiges, etwas Milch, Butter, Parmesankäse, Mehl, Backfett. Kochzeit: 12 Minuten. Abfälle von Strudelteig werden mit Mehl und Milch zu einem weichen Teig zusammengeknetet und von diesem kleine Klößchen (Nockerln) abgezupft. Man kocht sie in Salzwasser ab, nimmt sie heraus, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und brät sie in heißem Backfett. Man richtet sie auf einer Schüssel an, bestreut sie mit gerösteter geriebener Semmel oder Käse und gibt sie zu Suppenfleisch neben einer Sauce.

Strudelteig, siehe Seite 141.

Strudelteig, ungarischer, siehe Seite 142.

Sülze von gebranntem Zucker. 10 Personen. Zutaten: 220 g (22 deka) Zucker, 4/10 Liter Sahne, 20 Blatt Gelatine, 1/2 Stange gestoßene Vanille, 3/4 Liter Schlagsahne. Man läßt den Zucker braun werden und gießt nach und nach die Sahne dazu. Dann läßt man es noch einmal aufkochen und stellt es kalt, vermischt damit die aufgelöste Gelatine, die Vanille und die geschlagene Sahne und füllt die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form. Bemerkung: Nach etwa 2 bis 3 Stunden kann die Creme gestürzt werden, oder sie wird gleich in eine Glasschüssel gefüllt und, wenn starr geworden, mit Schlagrahm und Eingemachtem verziert.

Sülze von gebranntem Zucker, andere Art (Karamelspeise). 5 Personen. Zutaten: 180 g (18 deka) Zucker, 3/10 Liter Sahne (Rahm), 1/4 Schote Vanille (bzw. mit Vanillezucker abschmecken), 6 Blatt Gelatine, 1/2 Liter Schlagsahne. (Tags vorher machen.) Man bräunt den Zucker und kocht ihn mit der lau dazugegebenen Sahne und Vanille einmal auf und stellt es kalt. Dann wird die Gelatine in einem Eßlöffel heißer Milch aufgelöst, zuerst dazugerührt und dann der Schlagrahm daruntergemengt. Die Speise wird in einer hübschen Glas-

schale kaltgestellt oder in eine mit Mandelöl ausgestrichene Sturzform gegossen.

Tascherln zu verschiedener Füllung. 5 Personen. Zutaten: 1 Ei, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 1/10 Liter Wasser, 20 g (2 deka) Butter, 1 Prise Salz. Fülle nach Belieben. Kochzeit: 12 Minuten. Man macht von dem Ei, Mehl, Butter und 1/10 Liter Wasser und etwas Salz einen geschmeidigen, weichen Teig, und wirkt ihn wie einen Strudelteig gut durch. Nachdem er etwas gerastet hat, rollt man ihn zu dünnen, gleichgroßen Fladen aus, von denen man zwei mit einem Ausstecher leicht betupft, um sie in dicht nebeneinander gereihte Kreise einzuteilen. Auf jeden von diesen gibt man eine beliebige Fülle aus Obstmarmelade oder einer Creme, bestreicht darum den Teig mit Eiweiß, deckt einen zweiten Fladen darüber, drückt ihn um die Fülle etwas an und sticht Tascherln oder Tropfen aus, die in siedendem Salzwasser gekocht und fertig mit fettgerösteten Semmelbröseln abgeschmälzt werden. Man füllt die Tascherln auch mit Pflaumenmus (Powidl), mit Eiern, Quark oder mit gedünsteten Aepfeln, mit Korinthen und Zucker, mit Pfefferkuchen- und Mandelfülle.

Tiroler Knödel. 10 Personen. Zutaten: 120 g (12 deka) Butter, 6 Eidotter, 20 Mundbrote, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Kochzeit: 1 Stunde. Zunächst rührt man die Butter schaumig, schneidet die Semmeln in Würfel, weicht sie in Milch ein und gibt sie ausgedrückt zu der Butter, vermengt alles gut und gibt den Schnee darunter. Die Masse wird in eine gebutterte Serviette gebunden und im Salzwasser gekocht.

Topfenhalluschka. (Nudeln mit weißem Käse und Speck.) 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) breite Bandnudeln, 125 g (1/8 Kilo) frischer weißer Käse (Quark), 80 g (8 deka) würfelig geschnittener ausgelassener Speck. Kochzeit: 1/2 Stunde. Man gibt die Nudeln in kochendes Salzwasser und setzt sie dann am besten in die Kochkiste. Sie werden auf eine Schüssel gestürzt, überall gleichmäßig mit dem Speck begossen und mit dem mit einer Gabel feinbröselig zerdrückten, gesalzenen weißen Käse überstreut.

Tropfteigauflauf. 5 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) Mehl, 1/2 Liter Milch, 6 Eier, 50 g (5 deka) Zucker, 50 g (5 deka) Früchte beliebiger Art, 50 g (5 deka) Butter. Backzeit: 15 Minuten. Mehl und Milch werden zusammengequirlt, die Eier darangeschlagen und gut versprudelt. In einer Bratpfanne wird Butter zerlassen, die Seiten gut ausgestrichen und die Masse hineingegossen, darauf werden die Früchte verteilt hineingeworfen, nochmals Butter darübergepflückt und alles goldbraun gebacken. Der Auflauf wird in Stücken herausgestochen und gezuckert zu Tisch gegeben. Bemerkung: Man kann diese schmarrenähnliche Speise auch während des Backens zerreißen und in Stückchen ausbacken.

Überraschungstoaste mit Spiegelei. 10 Personen. Zutaten: 12 Scheiben Königskuchen, 1/4 Liter Schlagsahne, 6 schöne, große Aprikosen, 1 Eßlöffel Rum, 1 Eßlöffel Zucker. Hierzu wird natürlich weder Ei noch geröstetes Brot verwendet, sondern Königskuchenscheiben oder ein anderer Kuchen, der sich in brotähnliche Scheiben zerschneiden läßt. Er wird auf einer Seite wie Toast geröstet. Auf jedes Stück wird eine halbe abgezogene Aprikose gelegt, die man obenauf etwas in Rum und Zucker befeuchtet hat und um die man ringsherum Schlagsahne legt, daß es nun einem hartgekochten, halbierten Ei ähnlich sieht.

Vanilleauflauf mit Erdbeeren, siehe Seite 149.

Vanillecreme. 5 Personen. Zutaten: 1/2 Liter süße, fette Sahne, 5 Eidotter, 1 Löffel Kartoffelmehl, 120 g (12 deka) Vanillezucker. Bereitungszeit: 1/2 Stunde. Man schlägt die Zutaten in einem Schneekessel schaumig, gibt sie dann aufs Feuer und schlägt so lange, bis die Masse dick wird, füllt sie dann in eine ausgespülte Form und stellt sie kalt. Siehe auch Seite 153.

Vanillecreme-Torteletten. 10 Personen. Zutaten: 420 g (42 deka) Butter, ebensoviel Mehl, 140 g (14 deka) Zucker, 20 hartgekochte Eidotter. Zur Creme: 3/5 Liter Sahne, 30 g (3 deka) Mehl, 1 halbe Stange Vanille, 12 Eidotter, 250 g (1/4 Kilo) Zucker.

Backzeit: ³/₄ Stunden. Aus der Butter, Mehl, Zucker und den harten Eidottern macht man auf dem Nudelbrett einen Teig, rollt ihn messerrückendick aus und fertigt Torteletten daraus (siehe Kochschule Seite 199). Die Sahne rührt man mit dem Mehl glatt, gibt die Vanille dazu, dann die 12 Eidotter und den Zucker, rührt die Masse über dem Feuer zu einer Creme ab und läßt sie auskühlen. Dann füllt man die Tortelettenböden damit, bestreicht deren Rand mit Ei und bäckt sie in mäßig heißem Rohr. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man den inneren Rand mit Zitronenglasur und verziert ihn mit Weichselkirschen.

Viktoria-Luise-Creme. 10 Personen. Zutaten: 250 g (¹/₄ Kilo) ungesalzene Butter, 250 g (¹/₄ Kilo) geriebene Mandeln, 250 g (¹/₄ Kilo) Zucker, 2 ganze Eier. Bereitungszeit: ¹/₂ Stunde. Die Mandeln werden abgezogen, gerieben, die Butter etwas gerührt und mit Zucker, Mandeln und zuletzt mit den Eiern vermischt. Dann legt man eine kleine Form mit Löffelbiskuits aus, drückt die Creme fest hinein und stellt sie 2 Stunden auf Eis oder eine Nacht ins Kalte. Bemerkung: Diese einfache, ausgezeichnete Creme kann auch als Füllung zwischen Tortenblättern benutzt werden. Sie wird gestürzt und mit Schlagsahne gereicht.

Walnußauflauf. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) frische Butter, 6 Eidotter, 125 g (¹/₈ Kilo) Zucker, 125 g (¹/₈ Kilo) geschälte, gestoßene Walnußkerne, 1 kleine Prise gestoßener Zimt, abgeriebene Schale von ¹/₂ Zitrone, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: ³/₄ Stunden. Die Butter und Eidotter werden schaumig-gerührt, dann der Zucker und die anderen Zutaten beigemischt und zuletzt der steife Schnee daruntergemengt, die Masse in eine gebutterte, mit Zucker ausgesiebte Auflaufform gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Weincreme. 5 Personen. Zutaten: ³/₄ Liter Weißwein, 1 Zitrone, 200 g (20 deka) Zucker, 4 Eidotter, der Schnee von 4 Eiweiß, 12 Blatt Gelatine. Der Wein wird in einem emaillierten Geschirr oder in einem Schneekessel mit dem Saft der ganzen und der abgeriebenen Schale der halben Zitrone, dem Zucker und den Dottern auf dem Feuer unter stetem Schlagen bis zum Kochen gebracht und dann sofort vom Feuer genommen, da sonst die Dotter gerinnen würden; darauf wird die in kaltem Wasser geweichte, gut ausgedrückte Gelatine dazugegeben, gut verrührt und die Masse durch ein feines Sieb in eine Schüssel gegossen, kaltgestellt, ab und zu gerührt und im gegebenen Moment der Schnee daruntergerührt (siehe oben). Dann füllt man sie in eine Form, läßt sie erkalten und fest werden. Sie wird auf eine Platte gestürzt (siehe Vanillecreme) und mit Fruchtsaft oder kaltem geschmortem frischem Obst zu Tisch gegeben. Die Verzierung bei festlichen Gelegenheiten ist dieselbe wie bei Vanillecreme. Bemerkung: Wie bei allen Cremespeisen kann auch hier geschlagene Sahne statt Eiweißschnee verwendet werden. Als Wein wird Moselwein genommen. Eingemachte Früchte können meistens ganz nach Belieben daruntergemischt werden.

Weincreme mit Kognakkirschen. 10 Personen. Zutaten: 30 Kognakkirschen, ¹/₂ Liter Weißwein, ¹/₂ Liter Schlagsahne, 10 Blatt Gelatine, 200 g (20 deka) Zucker, 10 Eidotter, 3 Eßlöffel Kirschwasser, 3 Eßlöffel Kognak, 1 Zitrone oder 1 Apfelsine. Weißwein, Zucker, Eidotter, Kirschwasser, Kognak, die abgeriebene Schale und der Saft der Zitrone werden mit dem Schneebesen in einem Gefäß über gelindem Feuer bis zum Sieden geschlagen. Wenn die Masse aufstößt, so wird sie sofort vom Feuer genommen, die gewaschene Gelatine dazugegeben, alles durch ein feines Sieb gegossen und bis zum Erkalten ab und zu umgerührt. Inzwischen wird die Sahne steifgeschlagen, die Form leicht mit Öl ausgestrichen, mit feinem Zucker bestreut und mit 15 Kognakkirschen ausgelegt. Ist die Masse nur noch lauwarm und fängt langsam an zu stocken, so wird die Schlagsahne schnell und gründlich hineingerührt, die Masse in die Form eingefüllt und kalt oder auf Eis gestellt. Die Creme wird in

der Form etwas gelockert und vorsichtig auf eine runde Platte mit daruntergelegter Serviette gestürzt. Garniert wird sie mit etwas gesüßter, geschlagener Sahne, die man in Verzierungen mittels einer Tüte oder Spritzbeutels auf die gestürzte Creme spritzt und mit den übrigen Kognakkirschen belegt. Vorhandenes kleines Teegebäck kann ebenfalls zum Verzieren benutzt werden. Bemerkung: Die Speise wird am besten am Tage vorher bereitet. Statt der Schlagsahne kann auch der Schnee von 10 Eiweiß genommen werden.

Weingelee. 10 Personen. Zutaten: 420 g (42 deka) Zucker, der Schnee von 1 Eiweiß, 25 Blatt aufgelöste Gelatine, 1 Flasche kräftiger Rheinwein oder Champagner. Der in ½ Liter Wasser geläuterte Zucker wird gut abgeschäumt, der Schnee dazugegeben nebst der aufgelösten Gelatine. Das Ganze wird durch ein Tuch geseiht und, wenn ausgekühlt, der Wein darunter gemischt, worauf man das Gelee in eine in Eis gestellte Form füllt. Das Gelee wird gestürzt und beliebig garniert (siehe Kochschule Seite 155).

Weingelee, siehe Seite 155.

Weinschaumcreme. 10 Personen. Zutaten: ½ Liter Weißwein, 1 Zitrone, 1 Stückchen Zimt, 125 g (⅛ Kilo) Zucker, 1 Eßlöffel Rum, 10 Eier, 15 Blatt Gelatine. Weißwein, Zimt und Zitronenschale werden 3 Stunden lang fest zugedeckt stehen gelassen, dann durchgegossen und darauf mit dem Rum, dem Zucker, den 10 Eidottern und der aufgelösten Gelatine auf dem Herd zu Schaum geschlagen und nach dem Dickwerden an kühler Stelle bis zum Erkalten gerührt. Kurz vor dem Stocken mengt man den Schnee der 10 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine Form und stellt die Creme auf Eis oder kalt. Sie wird gestürzt und mit Biskuit und Sahne verziert zu Tisch gegeben.

Weinschaumcreme, andere Art. 10 Personen. Zutaten: ½ Liter Weißwein, 2 Orangen, 130 g (13 deka) Zucker, 8 Eier, 15 Blatt Gelatine. Der Wein, die abgeriebene Schale und der Saft der zwei Orangen, der Zucker und die Eidotter werden vermischt, dann über dem Feuer zu Schaum geschlagen und nach dem Erkalten mit der aufgelösten Gelatine nebst dem Schnee der 8 Eiweiß vermengt. Dann gibt man die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und stellt sie 2 Stunden auf Eis. Die Creme wird gestürzt und mit Biskuits und Sahne verziert.

Weinsulz, siehe Weingelee und Seite 155.

Weißkäse, siehe Quark.

Weizenbrot, siehe Seite 192.

Wiener Luft. 5 Personen. Zutaten: 200 g (20 deka) feiner Zucker, 4 Eidotter, Saft und Schale von ½ Zitrone, 5 Blätter Gelatine, den festen Schnee von 4 Eiweiß. Zurichtung: 1 Stunde. Den Zucker rührt man mit den Eidottern schaumig, gibt den Saft der halben Zitrone nebst 1 Prise von der feingehackten Schale und die aufgelöste Gelatine darunter, rührt so lange, bis die Masse dick wird und mengt schnell den festen Eiweißschnee darunter, füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stellt sie auf Eis. Die Speise wird gestürzt und mit Himbeersaft gereicht; sie kann auch beliebig mit etwas Maraschino abgeschmeckt werden.

Zitronenauflauf, auch Zitronensoufflee. 5 Personen. Zutaten: 160 g (16 deka) Zucker, 7 Eidotter, 7 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1 Zitrone. Backzeit: ½ Stunde. Der Zucker wird mit den Dottern und der abgeriebenen Schale der Zitrone ½ Stunde lang gerührt, dabei nach und nach der Saft einer Zitrone hineingeträufelt. Zuletzt zieht man den festgeschlagenen Schnee darunter, füllt die Masse in eine Auflaufform, bestreut sie mit feinem Zucker und bäckt sie im mäßig heißen Ofen. Sie wird in der Schüssel gereicht und etwas überzuckert.

Zitronencreme. 5 Personen. Zutaten: 3 Zitronen, 200 g (20 deka) Zucker, 4 Eidotter, der Schnee von 4 Eiweiß, 2 Blatt Gelatine. In ein gut glasiertes oder emailliertes Geschirr oder am besten in einen Schneekessel gibt man ¾ Liter Wasser, die abgeriebene Schale einer Zitrone, den Saft von 3 Zitronen, den Zucker und die Eidotter, setzt den Topf aufs Feuer und schlägt mit dem Schneebesen die Masse ununterbrochen

bis zum Kochen; dann wird sie vom Feuer gezogen, die 1/4 Stunde vorher in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine dazugegeben, damit durchgeschlagen und die Masse durch ein feines Haarsieb in eine irdene, Emaille- oder Porzellan-Schüssel gegossen. Dann stellt man sie kalt rührt aber beständig, bis sie sich stockt, zieht dann den Schnee darunter, füllt die Creme sofort in die bereitstehende, mit kaltem Wasser gut ausgespülte Form und stellt sie kalt bis zum Festwerden, was etwa 1/2 Stunde dauert. Die Creme wird gestürzt und eine kalte Fruchtsauce oder Fruchtsaft dazu gereicht. Die Verzierung für besondere Gelegenheiten ist dieselbe, wie die bei Vanillecreme beschriebene. Statt Eiweißschnee kann 1/4 Liter geschlagene Sahne daruntergemengt werden. Will man die Creme verfeinern, so nimmt man zur Bereitung 6 Eidotter und halb Weißwein, halb Wasser, sowie Sahne zum Darunterrühren. Apfelsinen- oder Orangencreme wird auf dieselbe Weise bereitet. Alle solche Cremes, die Säuren enthalten, dürfen nicht mit Blech in Berührung gebracht werden, da sie leicht einen Blechgeschmack annehmen. Solche Formen müssen gut verzinnt sein.

Zitronenmehlspeise. 10 Personen. Zutaten: 420 g (42 deka) Zucker, 12 Eidotter, Saft von 2 Zitronen, 12 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 1/2 Stunde. Auf einem Teil des Zuckers reibt man die Schale einer Zitrone ab, stößt ihn fein, rührt ihn mit den Eidottern 1/2 Stunde, fügt dann den Zitronensaft und zuletzt den festen Schnee dazu, füllt die Masse in eine mit ungesalzener Butter ausgestrichene Form und brät sie in der Bratröhre.

Zitronenmilchgelee. 10 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) Zucker, 1/2 Liter Wasser, 5 Eidotter, 8/10 Liter Milch, 18 Blatt Gelatine, etwas Zitronenschale. Zucker, Wasser, Milch, Dotter schlägt man auf dem Feuer bis zum Kochen, gibt den Saft nebst etwas Zitronenschale hinzu, und wenn die Masse erkaltet ist, die 18 Blatt Gelatine, gießt alles durch ein Sieb in eine Form, stürzt diese nach dem Erkalten und garniert das Gelee mit geschlagener Sahne und Früchten.

Zitronensoufflee. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Zucker, 6 Eier, 1 Zitrone. Backzeit: 20 Minuten. Man gibt zu dem Zucker die abgeriebene Schale der Zitrone, rührt ihn mit den Eidottern zu Schaum, fügt den Saft der Zitrone und den steifen Schnee der 6 Eier hinzu, füllt die Masse in eine flache Schüssel und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Die Speise muß sofort nach der Fertigstellung gereicht werden, da sie sehr schnell zusammenfällt.

Zopfgebackenes. 10 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 120 g (12 deka) Butter, 4 Eßlöffel saure Sahne, 4 Eidotter, 25 g (2 1/2 deka) Zucker, 1 Messerspitze Salz. Aus sämtlichen Zutaten stellt man einen Teig her, den man 1/4 Stunde ruhen läßt, worauf man ihn ausrollt, dreifach übereinanderschlägt und beiseitestellt, was man zweimal wiederholt. An einem kalten Ort rollt man den Teig zu einem messerrückendicken Fladen aus, teilt ihn und zieht 6 cm breite Flädchen davon aus, die man mit dem Kuchenrädchen federkielbreit durchradelt. Sie werden, je drei, zusammengeflochten, in heißem Schmalz ausgebacken und, mit Zucker bestreut, heiß zu Tisch gegeben.

Zuckermehlspeise. 5 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) Zucker, 100 g (10 deka) Butter, 1/2 Liter Milch, 50 g (5 deka) Mehl, 8 Eidotter, der Schnee von 8 Eiweiß. Backzeit: 1 Stunde. Das Mehl rührt man in der Milch glatt. Inzwischen hat man den Zucker in einer Kasserolle gebräunt, die Butter darin rösten lassen und gibt nun das Mehl dazu, das man zu einem dicken Brei verkocht, mischt nach und nach die Dotter hinein und rührt die Masse, bis sie abgekühlt ist, mengt den festen Schnee darunter, füllt die Masse in eine butterbestrichene Form und bäckt sie in der Bratröhre oder kocht sie im Wasserbad.

Zwetschgen, gebackene, frische. 5 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) frische Zwetschgen, 40 g (4 deka) Mandeln, 380 g (38 deka) Schmalz. Die geschälten Zwetschgen werden entsteint und statt des Steines

eine abgezogene Mandel hineingelegt; darauf backt man sie, in Ausbackteig getaucht, in heißem Schmalz und läßt sie abtropfen. Sie werden mit Vanillezucker bestreut zu Tisch gegeben.

Zwetschgenknödel, siehe Seite 144.

Zwetschgenknödel mit Nudelteig. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 1 Ei, 500 g (1/2 Kilo) frische Zwetschgen, 100 g (10 deka) Butter. Kochzeit: 1/4 Stunde. Man macht einen gewöhnlichen weichen Nudelteig aus Mehl, Ei und Wasser, rollt ihn zu einer Wurst (siehe Fig. 129) aus, setzt die Zwetschgen darauf, schneidet sie durch und dreht die Zwetschgen in die Stücke Teig hinein. Diese müssen ringsum gut geschlossen sein. Man kocht sie in Salzwasser, nimmt sie heraus und läßt sie mit Semmelbröſel bestreut in der Butter rösten. Sie werden mit der Bratbutter übergossen aufgetragen (siehe auch Kochschule Seite 144).

Zwetschgenstrudel. 10 Personen. Zutaten: Strudelteig (siehe Kochschule Seite 141), 40 zu Vierteln geschnittene reife Zwetschgen, 80 g (8 deka) Zucker, 50 g (5 deka) geriebene Mandeln. Backzeit: 1 Stunde. Der Strudelteig wird ausgerollt, mit reichlich Butter bestrichen, die geschnittenen Zwetschgen daraufgestreut, überzuckert und die geriebenen Mandeln nebst etwas geriebene Semmel ebenfalls darübergegeben. Der zusammengerollte Strudel wird in einer mit Butter oder Rindsschmalz gut ausgestrichenen Kasserolle in der heißen Bratröhre gebacken. Man bestreicht ihn zuletzt noch obenauf mit Butter, wodurch er sehr knusperig wird. Er wird in Scheiben geschnitten und diese kreuzförmig auf einer runden Platte angerichtet.

Zwetschgentascherln, siehe Tascherln zu verschiedener Füllung.





Gebäck · Süße Füllen Gefrorenes

Das Gebäck.

Die Güte des Gebäcks ist von der Beschaffenheit des dazu verwendeten Fettes mehr als alle anderen Speisen abhängig. Butter ist zur Herstellung von feinem Gebäck unstreitig das beste Material, dem sich kein anderes Fett zur Seite stellen darf. Als Ersatz können nur die allerbesten Kunstfette, wie Palmona und Bona und mit Milch ausgelassenes Rinderfett mit Butter gemischt, in Frage kommen. Alle anderen Fette werden sich stets mit ihrem Eigengeschmack mehr oder weniger unangenehm bemerkbar machen. Ungesalzene Butter ist bei Gebäck der gesalzenen stets vorzuziehen.

Die wichtigsten Fingerzeige, die die „Kochschule" für das Gebäck in ausführlicher Belehrung gibt, seien hier kurz noch einmal wiederholt.

Die Luft im Backraum sei von gleichmäßiger Wärme und jede Zugluft werde vermieden. Zu Hefengebäck dürfen die Zutaten nicht kalt sein. Das Hefen- oder Hebstück, auch Germ, Vorteig oder Dampfl genannt, muß mit lauer Milch und vorgewärmtem Mehl angesetzt werden. Kuchenteige sind stets nach einer Seite hin zu rühren. Hefenteige müssen zweimal aufgehen, einmal nach dem Abschlagen (Durchschaffen), das zweite Mal nach dem Formen. Backpulverteige bringt man direkt in den Ofen. Bei Hefen- und Backpulverkuchen dürfen die Backformen nur halb gefüllt sein.

Backbleche werden nur trocken gereinigt (siehe „Kochschule").

Der Hitzegrad des Ofens kann durch die Papierprobe festgestellt werden (siehe „Kochschule"); noch besser ist es, sie mit dem Thermometer zu messen. Alle Kuchen sind anfangs auf einen Backrost zu setzen, weil ihnen die scharfe Unterhitze schaden würde.

Gebäck.

Aachener Printen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) weißer Kandiszucker, 1/10 Liter Wasser, 125 g (1/8 Kilo) zerlassene Butter, 750 g (3/4 Kilo) Mehl, die Schale von 1/2 Zitrone, 50 g (5 deka) grobgeschnittene Mandeln, 30 g (3 deka) Zitronat und Pomeranzenschale, 20 g (2 deka) Zimt, etwas Muskatnuß, 5 g in etwas Rosenwasser aufgelöste Pottasche. Backzeit: 1/4 Stunde. Aus Kandiszucker und Wasser kocht man einen Brei, den man mit der zerlassenen Butter vermischt, dann die übrigen Zutaten nach und nach und zuletzt die aufgelöste Pottasche dazumischt und den Teig dann 6 Stunden zum Ruhen beiseitestellt. Danach rollt man ihn nicht zu dünn aus, schneidet ihn zu länglichen Streifen und bäckt sie in mäßiger Hitze.

Albert-Cakes. Zutaten: 375 g (3/8 Kilo) Mais- oder Reismehl, 125 g (1/8 Kilo) Puderzucker, 250 g (1/4 Kilo) Weizenmehl, 80 g (8 deka) Hirschhornsalz, 5 Eier. Backzeit: 1/2 Stunde. Man mischt die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig, arbeitet ihn gut durch, sticht mit einem Ausstecher oder einem Weinglase kleine runde Kuchen, Sterne u. dgl. aus, sticht diese mit einer Gabel ein, setzt sie auf ein butterbestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Bemerkung: Sie lassen sich in Blechbüchsen sehr lange aufbewahren.

Amerikaner (Teegebäck). Zutaten: 1 Liter Milch, 70 g (7 deka) geschmolzene Butter, 3 Eier, 50 g (5 deka) Hefe, 1 1/4 Kilo Mehl, Zucker nach Geschmack. Backzeit: 20 Minuten. Zu der warmen Milch gibt man die geschmolzene Butter, die gequirlten Eier, salzt und gießt dies nach und nach zu dem gewärmten Mehl, in dem ein Hefenstück angesetzt wurde. Zucker nach Geschmack. Der Teig wird etwas durchgearbeitet und kommt auf eine erwärmte Schüssel, wird bedeckt und 3 Stunden lau zum Aufgehen hingestellt. Man rollt ihn fingerdick aus, sticht kleine Kuchen aus und bäckt sie mit Ei bestrichen in guter Hitze.

Anisetten (Nachtischgebäck). 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1 Ei, 60 g (6 deka) Mehl, Oblaten. Backzeit: 25 Minuten. Der gesiebte Zucker wird mit 1 bzw. 1 1/2 Eiweiß 1/4 Stunde gerührt, darauf mit dem Mehl und Anis vermischt und noch 1/4 Stunde geschlagen. Dünne weiße Oblaten werden mit dieser Masse messerrückendick bestrichen, 1 cm breite und 10 cm lange Streifen daraus geschnitten und in gelinder Hitze langsam gebacken.

Anisküchеln. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, 5 Eier, 25 g (2 1/2 deka) Hefe, 1 Tasse Sahne, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 250 g (1/4 Kilo) Mehl. Backzeit: 20 Minuten. Die Butter wird mit den Eidottern gut verrührt, die aufgelöste Preßhefe, die Sahne, der Zucker und das Mehl dazugerührt und so lange geschlagen, bis der Teig sich vom Gefäß löst. Nun läßt man ihn 1/2 Stunde gehen, setzt kleine Häufchen auf ein gebuttertes Blech, bestreut diese mit Zucker und gestoßenem Anis und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen.

Anisplätzchen. Zutaten: 3 Dotter, der Schnee von 3 Eiweiß, 200 g (20 deka) Mehl, 150 g (15 deka) Zucker, grobkörniger Zucker (Hagelzucker), Anis. Backzeit: 1/4 Stunde. Die Dotter werden mit dem Zucker 3/4 Stunden schaumiggerührt, dann das Mehl dazugerührt, zuletzt der Schnee daruntergemengt und mit einem Kaffeelöffel auf ein gewachstes Blech sehr kleine Häufchen gesetzt, die auseinanderlaufen, wonach man sie in der Mitte mit grobem Zucker und Anis bestreut. Bemerkung: Man kann aus diesen Plätzchen warm auch Skarnitzeln (Tütchen) drehen, die man dann mit Creme oder Schaum oder Schlagrahm füllt.

Apfel im Schlafrock, siehe Seite 203.

Apfelkuchen. 10 Personen. Zutaten: 6 bis 8 Äpfel, 3 Eier schwer Butter, 3 Eier schwer Zucker, 3 Eier schwer Mehl, Schnee von 3 Eiweiß, 3 Dotter. Backzeit: 1 Stunde. Man rührt Butter, Mehl und Dotter 1 Stunde recht schaumig, mengt

dann den festgeschlagenen Schnee dazu, würzt die Masse mit Zitronenschale und füllt die Hälfte davon in eine Tortenform, füllt den Kuchen mit gutgedünsteten, durchgerührten Äpfeln, bedeckt ihn mit der zweiten Hälfte des Teiges, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit feingesiebtem Zucker und bäckt ihn bei guter Hitze. Siehe auch Seite 200.

Apfeltorte. Zutaten: Mürbteig, 10 bis 12 Äpfel, 50 g (5 deka) Zucker, 1 Teelöffel Zimt, 50 g (5 deka) Korinthen, ein Stückchen Butter. Backzeit: 1 Stunde. Die geschälten und in Stücke geschnittenen Äpfel dämpft man mit dem Zucker, Zimt, Korinthen und der Butter in etwas Wasser weich und läßt die noch ganzen Stücke erkalten. Dann legt man eine Tortenform mit Mürbteig aus, macht einen fingerhohen Rand von Teig, streut die Apfelstücke darüber, deckt sie mit einem Gitter von Mürbteigstreifen, bestreicht dieses mit Ei und bäckt die Torte in mäßig heißem Ofen goldgelb.

Apfelsinenbonbons. Zutaten: 3 Apfelsinen, ebensoschwer Zucker. Man viertelt die Früchte, preßt den Saft aus, läßt sie in Wasser einige Male aufkochen, gießt sie ab und kocht sie in neuem Wasser, bis sie ganz weich sind, läßt sie gut abtropfen und zerstößt sie in einem Mörser, treibt sie durch, kocht das Mark auf, wiegt es ab, nimmt ebensoviel Zucker, der geklärt und dick gekocht und danach mit dem Mark mehrere Male aufgesotten wird. Dann läßt man die Sauce teelöffelweise durch einen Trichter auf eine Porzellanplatte laufen, worauf die Bonbons trocknen müssen. Man nimmt sie mit einem Messer ab, das zuvor in heißes Wasser getaucht wurde.

Apfesinentorte. Zutaten: Mürbteig, 120 g (12 deka) Zucker, 2 Orangen, 5 bis 6 Eidotter, ebensoviel Eiweißschnee, 150 g (15 deka) geriebene Mandeln. Backzeit: 3/4 Stunden. Man bäckt den Tortenboden, der mit einem Rand versehen sein muß, von Mürbteig (siehe Kochschule Seite 199). Inzwischen rührt man die Dotter, den Zucker und die abgeriebene Orangenschale schaumig, fügt die geriebenen Mandeln und den Schnee dazu, füllt den Tortenboden und läßt dies noch 3/4 Stunden backen. Man streicht eine Orangen- oder Zitronenglasur darüber und verziert die Torte mit kandierten Orangenschnitzen.

Aprikosenschnitten, gebackene. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 250 g (1/4 Kilo) Aprikosenmarmelade. Backzeit: 1/4 Stunde. Von der Butter und dem Mehl macht man einen Butterteig (siehe Kochschule Seite 202), den man fünfmal zusammenschlägt, wellt ihn 1/2 cm dick aus, schneidet ihn in 8 cm lange und ebensobreite Vierecke und bestreicht die Mitte der Länge nach mit einem fingerbreiten Streifen Marmelade. Dann schlägt man die leeren Ränder darüber, so daß etwa 8 cm lange und 3 cm breite Streifen entstehen und die Marmelade gut eingehüllt ist. Man drückt an beiden Seiten den Teig gut zusammen, damit die Marmelade nicht ausfließen kann und bäckt die Schnitten in heißem Schmalz, läßt sie auf einem Tuche ablaufen und legt sie auf ein Blech. Nun werden sie mit Zucker bestreut, mit einer glühenden Schaufel glasiert und zu Tisch gegeben. Bemerkung: Diese Schnitten dürfen nicht zu hart gebacken werden, sie werden sonst zu braun, weil sie längere Zeit zum Durchbacken brauchen. Natürlich kann man auch jede andere Marmelade benutzen.

Aprikosen(Marillen)torte, gefüllte. Zutaten: 4 dünne Blätter Mürbteig (siehe Kochschule Seite 202), 90 g (9 deka) Aprikosenmarmelade, Zitronenglasur, Schnee von 2 Eiweiß. Backzeit: 1 Stunde. Man stellt aus Eiweißschnee und der Marmelade eine Creme her, die man in 4 Teile teilt, zwischen die vier Tortenböden streicht und dann einen auf den andern deckt. Auch obenauf kommt von dieser Creme, die zuletzt mit Zitronenglasur (siehe Kochschule Seite 196) überzogen wird.

Aprikosentorteletten. Zutaten: Mürbteig, für je ein Törtchen 1 Aprikose, Streuzucker. Backzeit: 1/4 Stunde. Mürbteigtortelettchen füllt man mit einer in vier Teile zerschnittenen Aprikose, bestreut sie dick mit Zucker und bäckt sie schön hellgelb. Be-

merkung: In Ermangelung von frischen Früchten nimmt man getrocknete und eingeweichte Aprikosen oder Marmelade dazu.

Backteig, guter zu Obsttorten. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) feines Weizenmehl, 1 Eßlöffel Zucker, 1/10 Liter Milch, 30 g (3 deka) Butter, 1 Eidotter. Backzeit: 1/2 bis 3/4 Stunden. Die Zutaten werden zu einem Teig zusammengeknetet, der Eidotter zuletzt hinzugefügt, der fertige Teig in gewünschter Dicke ausgerollt, auf ein gebuttertes Blech oder einen Tortenboden gelegt und gebacken, wonach man ihn mit gekochtem Obst bedeckt.

Baisers, siehe Seite 205.

Baisertorte, einfache. Zutaten: Der Schnee von 10 Eiweiß, 500 g (1/2 Kilo) gesiebter Zucker, 1 Liter gesüßte Schlagsahne, 2 Tortenblätter aus weißem Papier. Der mit dem Zucker vermischte Eiweißschnee wird 2 cm hoch auf die vorher mit Zucker besiebten Papierformen gestrichen und im lauen Ofen überbacken, auf ein mit sauberem Papier bedecktes Blech umgewendet und auch auf der Rückseite im Ofen getrocknet. Zwischen die beiden Böden werden 3/4 der Schlagsahne gefüllt und das letzte Viertel in einfachen Verzierungen, zwischen die man noch Häufchen von Marmelade setzen kann, daraufgespritzt.

Baisertorte, siehe Seite 205.

Baumkuchen. Er wird heute fast nur noch fabrikmäßig erzeugt und kaum mehr selbst bereitet. Er ist ein altdeutsches Weihnachtsgebäck, das in seiner Form den lichterbesteckten Weihnachtsbaum nachahmen will, den schon das Mittelalter gekannt hat. Von den Baumkuchenspezialisten, von denen jeder sein eigenes, streng geheim bewahrtes Rezept hat, liefert der kaiserliche Mundkoch Herr Carl Jandicke (Berlin), eine vorzügliche Marke.

Betrüger. 65 g (6 1/2 deka) Butter, 1/4 Liter Milch, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 4 Eidotter, 4 ganze Eier, Ausbackfett. Backzeit: 10 Minuten. Butter, Milch und Mehl werden auf dem Feuer glattgerührt und der Teig kaltgestellt. Dann rührt man die Eier und die Dotter sowie etwas Salz hinein und rührt den Teig recht leicht, sticht mit einem kleinen Löffel Nocken ab und bäckt sie in heißem Fett. Bemerkung: Wird der Teig am Tag vorher gemacht, so wird das Gebäck noch feiner.

Bischofsbrot. Zutaten: 100 g (10 deka) Butterschmalz, 5 Eidotter, 100 g (10 deka) Zucker, 100 g (10 deka) feines Mehl, Schale und Saft von 1/2 Zitrone, Zitronat, Sultaninen, Schokolade, Mandeln, Pomeranzen, zusammen 100 g (10 deka), Schnee von 5 Eiern. Backzeit: 1 Stunde. Schmalz, Eidotter und Zucker werden 1/4 Stunde nach einer Seite hin gerührt, dann das Mehl, Zitronenschale und Saft sowie die mit dem Eiweißschnee vermischte Früchtemischung langsam daruntergemengt; dann wird die Masse in eine mit gut gebuttertem Papier ausgelegte Form gefüllt und gebacken.

Biskuitkuchen, siehe Seite 197.

Biskuittorte. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 8 Eier, 3 Dotter, 375 g (37 1/2 deka) Mehl. Backzeit: 3/4 Stunden. Der Zucker wird mit den Eiern und den Dottern auf dem Feuer zu Schaum geschlagen, wobei man die Kasserolle öfter vom Feuer abrücken muß, damit die Masse nicht zu schnell gar wird; man rührt sie kalt und mengt das Mehl darunter. Einen Tortenrand (Springform) streicht man mit Butter aus, füllt die Masse hinein und läßt sie bei mäßiger Hitze schön gelbbacken. Nach dem Erkalten glasiert man sie mit Zitronenglasur und verziert sie mit Marmeladehäufchen oder mit eingemachten Früchten.

Blätterteig, siehe Seite 202.

Blätterteiggebäck, siehe Seite 203.

Blätterteigpasteten, siehe Seite 202.

Blitzkuchen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, Schnee von 2 Eiweiß, 600 g (60 deka) Mehl, 35 g (3 1/2 deka) Hefe, 1/5 Liter Rahm, 50 g (5 deka) Zucker, 60 g (6 deka) Mandeln, 60 g (6 deka) Sultaninen. Backzeit: 1/2 Stunde. Die Butter wird schaumiggerührt, das Mehl, Hefe, die man zuvor aufgelöst hat, und der Rahm, zuletzt der Schnee daruntergemengt, die Masse gut geschlagen, auf ein großes, mit Butter bestrichenes Blech gestrichen oder dünn aus-

gewellt, dann mit den übrigen, gereinigten Zutaten — die Mandeln geschält und gehackt — bestreut und sofort gebacken.

Bomben, siehe unter Gefrorenes.

Bonbons, siehe Seite 206.

Bonbons, gefüllte, siehe Seite 206.

Brezeln ohne Ei. Zutaten: 280 g (28 deka) Butter, 1 Kilo Zucker, 350 g (35 deka) Mehl. Die schaumiggerührte Butter vermischt man mit Zucker und Mehl und formt von dem Teig Brezeln, bäckt sie und bestreut sie mit Zucker.

Brezeln, Karlsbader. Zutaten: 200 g (20 deka) Mehl, 150 g (15 deka) Butter, 1 Löffel Zucker, 20 g (2 deka) Hefe. Backzeit: 20 Minuten. Die Hefe löst man in etwas warmer Milch auf. Das Mehl wird auf ein Backbrett gesiebt, mit der Butter mittels eines großen Messers gut vermischt und in die Mitte der Masse eine Vertiefung gemacht, in die man den Zucker, eine Prise Salz und die Hefe gibt und nun alles zusammen zu einem glatten, ziemlich festen Teig verarbeitet, den man in 30 Stücke schneidet. Aus diesen formt man dünne Brezeln, legt sie auf ein butterbestrichenes Blech, läßt sie gut aufgehen, überstreicht sie mit Butter und zerklopftem Ei und bäckt sie rasch bei guter Hitze.

Brioche. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Mehl, 50 g (5 deka) Hefe, 400 g (40 deka) Butter, 8 Eier, 10 g (1 deka) Salz, 220 g (22 deka) Zucker, 1 Obertasse süße Sahne. Backzeit: 1 3/4 Stunden. Man macht von 250 g (1/4 Kilo) Mehl und der in lauer Milch aufgelösten Hefe ein Hefenstück, das man zum Aufgehen in die Wärme stellt. Inzwischen schüttet man das übrige erwärmte Mehl auf das Kuchenblech, macht in der Mitte eine Grube und schneidet die Butter über das Mehl, schlägt auch die Eier hinein und gibt Salz, Zucker und Sahne darunter. Nun wirkt man alles zu einem geschmeidigen, festen Teig, verarbeitet denselben mit dem aufgegangenen Hefenstück, knetet den Teig zu einer Kugel zusammen und legt ihn in einen mit Mehl ausgestreuten Napf, bedeckt ihn mit erwärmten Tüchern und einem Deckel und läßt ihn 12 Stunden ruhig stehen. Danach knetet man ihn abermals durch und schneidet den vierten Teil davon ab. Nun formt man aus dem größeren ein rundes Brot, in die Mitte macht man eine Vertiefung, bestreicht sie mit Ei und setzt das gleichfalls rund- oder eiförmig gedrehte Viertel hinein. Das Ganze überstreicht man mit zerquirltem Ei, legt es auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt es bei mäßiger Hitze.

Bröselteig oder Mürbteig. Zutaten: 220 g (22 deka) Butter, 375 g (37 1/2 deka) Mehl, 1 Ei, 1 Dotter, 1 Eßlöffel saurer Rahm, 1 Prise Salz, 100 g (10 deka) Zucker. Backzeit: 1/2 Stunde. Die Butter und das Mehl werden auf dem Nudelbrett gut verrieben, dann das ganze Ei, das Eigelb, die saure Sahne, Salz und Zucker hinzugetan und hiervon ein Teig gemacht, den man gut verarbeitet und dann nach Belieben verwendet. Dieser Teig reicht zur Bereitung zweier Tortenböden für 10 Personen. Er muß schnell verarbeitet werden, damit die Zutaten die gehörige Bindung bekommen. Wird der Teig bröcklig, so ist er als mißraten zu betrachten, man bezeichnet ihn dann als verbrannt: durch richtiges, geschicktes Arbeiten wird dies vermieden (siehe auch Mürbteig).

Brötchen, Karlsbader. 5 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 600 g (60 deka) Mehl, 1 Liter Milch, 5 Eier. Backzeit: 1/2 Stunde. Die Hefe wird in der lauwarmen Milch aufgelöst und in einer Schüssel mit Mehl ein leichter Teig davon gemacht, den man an einem warmen Orte aufgehen läßt, worauf die Eier, Butter, Zucker, Salz und etwas gestoßener Macis dazugemischt werden und der Teig mit dem Rührlöffel tüchtig geschlagen wird. Nach Bedarf gibt man noch Mehl dazu, so daß man aus dem Teig runde oder längliche Brötchen formen kann, die man auf einem Backblech aufgehen läßt, mit geschlagenem Ei bestreicht und hellbraun bäckt.

Brot, englisches, siehe Seite 192.

Brot, spanisches. Zutaten: 1 Flasche Weißwein, 80 g (8 deka) Zucker, 1 Zitrone, 1 Stückchen Zimt, 6 ganze Eier, Weißbrotscheiben, 50 g (5 deka) Butter. Den Wein

stellt man mit Zucker, Zimt und Zitronenschale zum Kochen auf, quirlt die Eier unter stetem Umrühren hinein, worauf die zierlich geschnittenen Weißbrotscheiben damit übergossen werden, die man nun 1/2 Stunde ziehen läßt. Dann wendet man sie in gestoßenem Zwieback, bäckt sie braun und streicht nach dem Erkalten Obstmarmelade darauf.

Brottorte. Zutaten: 6 bis 7 Eidotter, 200 g (20 deka) Zucker, 150 g (15 deka) Mandeln, 1 Teelöffel Zimt, 1 Prise Muskat, 50 g (5 deka) geriebenes Brot, 1 Glas Rum. Backzeit: 45 Minuten. Der Zucker und die Dotter werden schaumiggerührt, dann werden die ungeschälten, gestoßenen Mandeln, Zimt, Muskat, das geriebene Schwarzbrot, das man mit dem Rum angefeuchtet hat, und zuletzt der feste Eiweißschnee daruntergemischt. Man füllt die Masse in eine butterbestrichene Form und bäckt sie langsam 1/2 bis 3/4 Stunden.

Brottorte, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) feiner Zucker, 2 Eidotter, 100 g (10 deka) süße und 8 bittere, feingehackte Mandeln, 7 g feiner Zimt, 3 g gestoßene Nelken, 100 g (10 deka) geriebene Schokolade, 180 g (18 deka) geriebenes Schwarzbrot, Schnee von 12 Eiweiß. Backzeit: 1 Stunde. Die Eidotter und der Zucker werden schaumiggerührt, dann gibt man die Mandeln dazu und rührt die Masse 1/4 Stunde. Die übrigen Zutaten werden dazugegeben und zuletzt der Schnee daruntergemengt. Eine Form bestreicht man mit Butter und streut sie mit Brot aus, füllt die Masse hinein, setzt sie in einem nicht zu heißen Ofen auf Ziegelsteine und bäckt die Torte langsam gar. Sie wird mit einer Schokoladeglasur überzogen.

Buchtel oder Pflaumenklöße. Zutaten: 400 g (40 deka) Mehl, 30 g (3 deka) Hefe, 2 Eier, 100 g (10 deka) Butter, 70 g (7 deka) Zucker, 1/2 Zitrone, 1 Messerspitze Zimt, Pflaumenmus. Backzeit: 3/4 bis 1 Stunde. Man macht einen Hefenteig aus dem Mehl und der in 1/8 Liter Milch aufgelösten Hefe, schlägt 2 Eier hinein, gibt den Zucker und die feingewiegte Zitronenschale sowie Zimt und Salz dazu. Milch kommt noch soviel dazu, als der Teig annimmt, um sich bearbeiten zu lassen. Er wird gut durchgeschafft, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst und zum Aufgehen beiseite gestellt. Wenn er gut gegangen ist (siehe Kochschule Seite 189), wellt man ihn auf dem Backbrett in 3 Rollen aus, schneidet diese in zweifingerbreite Stücke, zupft die Teile zu runden 2 cm hohen Fleckchen aus und gibt auf jedes 1 Kaffeelöffel voll eingemachtes Pflaumenmus (oder Obstmarmelade, Quark oder Mohnfülle) und schlägt den Teig über der Fülle zusammen. Man legt sie hierauf in eine mit reichlich zerlassener Butter bestrichene Bratpfanne, wobei man auch die Butter immer an den Seiten der Buchteln heraufstreicht, sonst backen sie zusammen. Wenn die Bratpfanne gefüllt ist — man setzt die Klößchen dicht nebeneinander —, bedeckt man sie mit einem bemehlten Tuche und läßt sie an einem warmen Orte nochmals gehen, bis der Teig noch einmal so hoch geworden ist, als er war, dann bestreicht man sie auch obenauf mit zerlassener Butter und bäckt die Buchteln 3/4 bis 1 Stunde langsam im Ofen. Nach dieser Zeit stürzt man die Bratpfanne, teilt die einzelnen Buchteln voneinander und bestreut sie noch heiß mit Zucker.

Buchweizenmehltorte, siehe Heidemehltorte.

Busserln. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) feingesiebter Zucker, etwas Vanille, 8 frische Eiweiß. Backzeit: 3 Stunden. Die Eiweiß werden zu sehr festem Schnee geschlagen, Zucker, Vanille unter beständigem Rühren langsam beigefügt und von der Masse kleine Häufchen auf ein wachsbestrichenes Blech gesetzt, auf dem man sie mit Zucker bestreut und in nur lauwarmer Röhre langsam trocknet.

Butterbarches. (Israelitische Sabbathtorte.) Zutaten: 2 Kilo feines Weizenmehl, 50 g (5 deka) in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe, 200 g (20 deka) Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz, 3/4 Liter Milch, 150 g (15 deka) Butter, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 150 g (15 deka) Sultanrosinen. Backzeit: 3/4 bis 1 Stunde. Man verschafft

alle Zutaten zu einem weichen glatten Teig und läßt ihn gehörig gehen, dann teilt man ihn in zwei gleiche Hälften, die man wieder in 3 größere und 3 kleinere Teile zerteilt, knetet dann jeden Teil einzeln durch und rollt ihn mit der Hand zu einem möglichst langen Streifen aus. Die 3 größeren Teigströhme legt man nebeneinander und flicht sie zu einem Zopf, dann verfährt man mit den dünneren ebenso, legt den kleineren Zopf auf den größeren, und drückt ihn an den Enden fest, streut weißen Mohn darauf und bäckt ihn in warmem Ofen.

Butterbrezeln. Zutaten: 300 g (30 deka) Butter, 300 g (30 deka) Zucker, 5 Eier, 1 Zitrone, 10 g (1 deka) Zimt, 500 g (1/2 Kilo) Mehl. Die Butter wird mit dem Zucker 1/4 Stunde gerührt, nach und nach die Eier, die abgeriebene Zitronenschale, Mehl und Zimt dazugegeben. Die Masse wird in eine Spritze gefüllt und auf ein mehlbestreutes Blech kleine Brezeln gespritzt, die man bei ziemlich rascher Hitze hellbraun bäckt.

Butterhörnchen. Zutaten: 200 g (20 deka) Butter, 6 Eigelb, 150 g (15 deka) Zucker, 15 g (1 1/2 deka) in Sahne aufgelöste Hefe, 300 g (30 deka) Mehl. Den aus der schaumiggerührten Butter und den anderen Zutaten hergestellten Teig läßt man aufgehen, rollt ihn dann aus, schneidet ihn in dreieckige Stücke und formt Hörnchen davon, die man nochmals aufgehen läßt, dann mit Ei bestreicht und bäckt.

Butterkuchen, siehe Seite 193.

Butterkuchen, gefüllter. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 375 g (37 1/2 deka) Butter, 2 Eier, 2 Löffel Essig, 7 Dotter, die Schale von 1/2 Zitrone, Streuzucker. Backzeit: 1 Stunde. Von dem Mehl, 250 g (1/4 Kilo) Butter, den 2 ganzen Eiern und dem Essig, etwas Salz und Zitronenschale macht man einen gut durchgekneteten Teig, rollt 2 beliebig große Kuchen daraus, bestreicht die eine Hälfte mit einer Creme- oder Marmeladenfülle, bedeckt sie mit der anderen Teighälfte und schlägt die Ränder über. Nun treibt man 125 g (1/8 Kilo) Butter ab, gibt 4 Dotter dazu, bestreicht die Kuchen damit, bestreut sie stark mit Zucker und bäckt sie in der Röhre schön gelb. Das Blech muß ganz gerade stehen, sonst rutscht der Kuchen herunter, weil er sehr fett ist. Bemerkung: Man kann aus dem Teig auch mehrere kleine Kuchen machen und wie oben verfahren.

Buttermilchkuchen. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) Mehl, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 1/4 Liter Buttermilch, 50 g (5 deka) Zucker, 40 g (4 deka) Korinthen, 8 g Hirschhornsalz oder 1 Päckchen Backpulver. Backzeit: 20 Minuten. Butter, Buttermilch, Zucker, Korinthen und Hirschhornsalz werden zu einem Teige verarbeitet, den man dünn ausrollt, in beliebige Formen aussticht und auf einem Blech langsam bäckt. Die Kuchen werden auf einer runden Platte angerichtet.

Butterschnitten. Zutaten: 150 g (15 deka) Zucker, 6 Eidotter, Schnee von 6 Eiweiß, 100 g (10 deka) Mandeln, 30 g (3 deka) Schokolade, 80 g (8 deka) Mehl; zum Guß: 140 g (14 deka) Vanillezucker, 3 Dotter. Backzeit: 1/2 Stunde. Zucker, Eidotter und Schnee werden 1/2 Stunde recht schaumiggerührt, dann die roh geriebenen Mandeln, die geriebene Schokolade und das Mehl dazugemischt, das Ganze in eine butterbestrichene Tiegelform gefüllt und in mäßiger Hitze gebacken, worauf man Stücke daraus schneidet, die man nach dem Auskühlen mit folgendem Guß bestreicht: Den Vanillezucker und die 3 Eidotter mischt man gut durcheinander und rührt sie 1/4 Stunde lang.

Butterstriezel. Zutaten: 1 Kilo feines Mehl, 420 g (42 deka) Butter, 130 g (13 deka) Zucker, 100 g (10 deka) süße und einige bittere Mandeln, 70 g (7 deka) Hefe, 2 Eßlöffel Rum, 3/4 Liter lauwarme Milch, 1 Ei. Backzeit: 35 Minuten. Von den gebrühten und geschälten Mandeln hackt man 80 g (8 deka) fein, die übrigen schneidet man in Stifte. Aus dem Mehl, Zucker, der Hefe, die man in lauwarmer Milch aufgelöst hat, den gehackten Mandeln, dem Rum und der Milch bereitet man einen nicht zu festen Teig, den man tüchtig auswirkt und dann 1 Stunde an einem warmen Ort

aufgehen läßt. Dann wird er nochmals durchgearbeitet, in 2 ungleiche Teile geteilt, und zwar so, daß der eine 2/3, der andere 1/3 des Teiges ausmacht. Aus dem größeren Teigstück macht man 3 daumenstarke Rollen von etwa 40 cm Länge, flicht sie zu einem Zopf, dessen Enden man oben und unten zusammendrückt. Ebenso flicht man die kleineren Teile zu einem dünneren Zopf, befestigt ihn auf dem größeren und legt das Ganze auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht den Zopf mit Ei, streut die gestiftelten Mandeln darüber, läßt ihn in einer erwärmten Ofenröhre nochmals 25 bis 30 Minuten aufgehen und bäckt ihn dann in einem gut erhitzten Ofen zu schöner, hellbrauner Farbe.

Butterteig. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 250 g (1/4 Kilo) frische Butter, etwas Salz, Wasser. Man häuft das Mehl auf ein Kuchenbrett, macht in die Mitte eine Grube, gibt ein nußgroßes Stück Butter hinein und mischt den Teig mit so viel Wasser, daß er dieselbe Festigkeit wie die übrige Butter hat, worauf man im Sommer wie im Winter besonders zu achten hat. Nun schafft man den Teig mit dem nötigen Salz so lange durch, bis er nirgends mehr anhängt und läßt ihn dann etwas rasten, hierauf mischt man die Butter mit dem Nudelholz (siehe Kochschule Seite 202) darunter, klappt ihn zusammen, läßt ihn 1/2 Stunde rasten, klopft ihn mit dem Holz wieder aus, wiederholt dies dreimal und verwendet dann erst den Teig.

Cakes, siehe Albert-Cakes und Kakes.

Chokolade, siehe Schokolade.

Dessertkuchen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 375 g (37 1/2 deka) Butter, 4 Eidotter, 60 g (6 deka) feiner Zucker, 2/10 Liter süße Sahne. Backzeit: 1/2 Stunde. Man schneidet die harte Butter unter das Mehl und knetet beides zu einem Teig gut durch. Dann rührt man die Dotter mit dem Zucker und der Sahne, gibt es zu dem Teig, mengt alles gut durcheinander zu einer geschmeidigen Masse, die man dünn ausrollt, mit einem Ausstecher oder einem Glase zu runden Kuchen aussticht und diese mit Butter bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut, auf einem mit Mehl bestäubten Blech bäckt.

Dickkuchen, Braunschweiger. Zutaten: 2 Kilo feines, gesiebtes Mehl, 625 g (62 1/2 deka) frische Butter, 25 g (2 1/2 deka) aufgelöste Hefe, 1 Liter Milch, 5 Eier, 60 g (6 deka) Zucker, 1 Zitrone, 500 g (1/2 Kilo) große Rosinen (Sultaninen). Backzeit: 1 Stunde. Man schneidet die harte Butter in kleine Stückchen, gibt sie in einem großen Napf zu dem erwärmten Mehl, knetet beides zusammen, gibt die Hefe, die Eier, den Zucker, Milch, die abgeriebene Schale der Zitrone, etwas Salz und die Rosinen dazu und schlägt den Teig mit einem Holzlöffel so lange, bis er Blasen wirft, worauf man ihn fingerdick auf einem mit Mehl bestreuten Kuchenblech ausrollt, an einer warmen Stelle mindestens 3 Stunden stehen läßt und danach in einem nicht zu heißen Ofen bäckt.

Dotterkrapfen. Zutaten: 140 g (14 deka) Butter, 70 g (7 deka) Zucker, abgeriebene Schale von 1/4 Zitrone, 5 hartgekochte Eidotter, 140 g (14 deka) Mehl, 40 g (4 deka) grobgehackte Mandeln, etwas grober Zucker, Marmelade. Backzeit: 1/2 Stunde. Die schaumiggerührte Butter wird mit dem Zucker, Zitronenschale, Eidotter, Mehl zu einem Teig verschafft, den man nicht zu dünn ausrollt, zu runden Kuchen aussticht und deren eine Hälfte mit dem groben Zucker und den Mandeln bestreut. Dann werden sie hell gebacken, mit beliebiger Marmelade bestrichen und je zwei aufeinandergelegt.

Dresdener Stolle. Zutaten: 1 Kilo Mehl, 250 g (1/4 Kilo) Butter, 200 g (20 deka) Zucker, 5 Eßlöffel Hefe, 140 g (14 deka) Korinthen, ebensoviel Weinbeeren, 140 g (14 deka) feingeschnittenes Zitronat, 150 g (15 deka) süße geschnittene Mandeln, 10 g (1 deka) bittere Mandeln, etwas geriebene Muskatnuß, abgeriebene Zitronenschale, etwas Salz, 4 Eier, Sahne oder Milch nach Erfordernis. Von etwas Mehl und der aufgelösten Hefe wird ein Hefenstück angesetzt und, nachdem dies gegangen ist, werden Eier, Milch, Gewürze sowie die Zitronenschale dazugegeben und mit war-

mer Milch ein nicht zu fester Teig gemacht, dem nach und nach die zerlassene Butter zugegossen wird. Wenn er gut durchgeschafft ist, fügt man die Rosinen, Korinthen, Mandeln und das Zitronat hinzu, bestäubt ihn mit Mehl und stellt ihn zum Aufgehen warm. Danach gibt man ihn auf das mit Mehl bestäubte Brett und rollt daraus eine lange Stolle, die an beiden Enden spitzig zuläuft. Die Hälfte der Stolle wirkt man der Länge nach aus und schlägt das mit Wasser bestrichene ausgewirkte Stück wieder auf das andere herüber, damit die Stolle die charakteristische Form erhält. Sie wird dann zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, zuletzt mit geklärter Butter bestrichen, schön gebacken und, sobald sie aus dem Ofen kommt, abermals mit Butter bestrichen, dick mit Zucker bestreut und noch einen Augenblick zum Trocknen in den Ofen gestellt.

Eis, verschiedene Rezepte, siehe unter Gefrorenes.

Eisbogen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 1 Zitrone, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 5 Eier, 125 g (1/8 Kilo) Mandeln. Backzeit: 15 Minuten. Die Eier und der Zukker, an dem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, rührt man untereinander, mischt dann das Mehl dazu, streicht die Masse messerrückendick auf ein wachsbestrichenes Blech, bestreut sie mit den geschälten, feingeschnittenen Mandeln, bäckt sie, schneidet sie noch warm in Streifen und biegt diese über ein rundes Holz.

Eisgebäck, siehe Teegebäck.

Eistorte. Zutaten: 12 Eiweiß, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, beliebiges Eis. Aus starkem weißen Papier stellt man sich 3 Kapseln in der Größe eines Tortenbodens her, indem man es über ein Tortenblech drückt und die Ränder scharf einknickt. Auf diese Tortenböden streicht man das Eiweiß, das mit dem Zucker zu einer festen Masse geschlagen ist, daumendick auf und läßt sie, mit Zucker besiebt, in einem lauwarmen Ofen erst von der einen Seite ordentlich austrocknen, worauf man die Böden auf ein mit Papier belegtes Blech stürzt, mit einem Löffel alles noch Weiche entfernt und dann völlig spröde werden läßt. Danach stellt man die 3 Böden bis zur Verwendung an einen warmen Ort und füllt sie in dem Moment, wo die Torte gereicht werden soll, mit Vanille-, Schokolade- oder Nußeis oder mit verschiedenen Massen, wie z. B. den einen Boden mit Vanilleeis, den anderen mit Apfelsinen- oder Ananaseis, setzt sie übereinander und verziert den obersten Boden mit Fruchtgelee.

Eiweißkuchen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Mehl, 500 g (1/2 Kilo) Butter, 70 g (7 deka) Hefe, etwas Milch oder Sahne, Schnee von 6 Eiweiß, Quark oder Pflaumenmusfülle. Backzeit: 20 Minuten. Die Hefe löst man in Milch oder Sahne mit etwas von dem Zucker auf, mengt sie dann, außer der Fülle, mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig, wobei man den Schnee zuletzt unter den fertigen Teig mischt, streicht den Teig dünn aus, sticht ihn zu Kolatschen ab, füllt sie mit der Fülle, klappt die vier Ecken nach innen und bäckt die Kuchen.

Emmy-Kipfel. Zutaten: 200 g (20 deka) Mehl, 150 g (15 deka) frische Butter, 50 g (5 deka) gestoßener Zucker, 100 g (10 deka) feingeriebene Mandeln, Vanillezucker. Backzeit: 1 Stunde. Aus den Zutaten wird ein Mürbteig geknetet, ausgerollt und in schmale Streifen geschnitten, aus denen man kleinfingerstarke kleine Hörnchen (Kipfeln) formt und bei gelinder Hitze bäckt, daß sie noch weiß aussehen und sie noch heiß in Vanillezucker wälzt. Bemerkung: Man kann aus dem Teige auch Plätzchen formen, die Mitte vertiefen und mit Marmelade füllen. Statt der Mandeln kann man auch Haselnüsse nehmen.

Englisches Brot, siehe Seite 192.

Erdäpfel(Kartoffel)torte. Zutaten: 210 g (21 deka) geriebene kalte Erdäpfel, 140 g (14 deka) Zucker, 8 Eidotter, 140 g (14 deka) Mandeln, etwas Vanillezucker, Zitronenschale, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 1 Stunde. Erdäpfel, Zucker und Eidotter werden miteinander schaumiggerührt, dann die Mandeln, Zitronenschale und Vanillin dazugemischt, alles 1 Stunde gerührt, dann der Schnee darun-

tergemengt und die Masse in einer butterbestrichenen Form gebacken. Nach dem Backen kann man sie noch mit Eis verzieren.

Erdbeerkuchen. Zutaten: 100 g (10 deka) Butter, 200 g (20 deka) Mehl, 50 g (5 deka) Zucker, 2 Eier, 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 200 g (20 deka) Staubzucker, 1 Kilo trockene schöne Erdbeeren. Aus Butter, Eiern, Zucker und dem Mehl macht man einen Bröselteig, mit dem man eine Springform belegt, indem man den Rand ziemlich hoch aufbiegt. Um den Rand zu stützen, faltet man ein weißes Papier zusammen, legt es glatt um den Rand und bäckt den Kuchen im Ofen fertig. Wenn er etwas abgekühlt ist, belegt man den Boden mit den Erdbeeren, bestreut sie mit Zucker, streicht den mit dem Staubzucker festgeschlagenen Schnee darüber und läßt ihn im Ofen nochmals leicht Farbe nehmen.

Erdbeerpastillen, siehe Seite 207.

Erdbeertorte. Zutaten: Butterteig, 1 bis 1½ Liter frische Erdbeeren, 2 Löffel Zucker, Schnee von 2 Eiweiß. Backzeit: ¾ Stunden. Eine Tortenform wird mit Butterteig ausgelegt, mit Ei bestrichen und gebacken. Den Eiweißschnee vermischt man mit dem Zucker, mengt ihn unter die frischen Erdbeeren, streicht die Masse auf die noch heiße Tortenplatte und stellt sie darauf noch ¼ Stunde in den Ofen. Bemerkung: Man kann statt der Eiweißmasse nach dem Erkalten ¼ Liter festgeschlagene Sahne darübergeben.

Fastenbrezeln. Zutaten: Mehl, Salz, Wasser. Backzeit: 20 bis 30 Minuten. Aus einer beliebigen Menge Mehl macht man mit etwas Salz und dem nötigen Wasser einen festen Teig, den man gut knetet, abteilt, zu kleinen Brezeln von der Dicke eines kleinen Fingers formt und diese in siedendem Wasser einmal aufkochen läßt. Man nimmt sie heraus, kühlt sie mit kaltem Wasser ab, läßt sie abtropfen, bestreicht sie mit Wasser und bäckt sie in der Röhre goldgelb. Bemerkung: Verfeinern kann man diese Brezeln durch Zugabe von 100 g (10 deka) Butter zu 375 g (37½ deka) Mehl und 30 g (3 deka) Zucker nebst etwas Zimt und 2 Eiern. Diesen Teig stellt man über Nacht, mit Mehl bestäubt und einem Tuch bedeckt, in den Keller, arbeitet ihn dann wieder durch und verfährt weiter wie oben.

Fingerkolatschen. Zutaten: 250 g (¼ Kilo) Butter, 5 Eidotter, 125 g (⅛ Kilo) feingestoßener Zucker, etwas Vanillin, Schale von ½ Zitrone, 360 g (36 deka) Mehl, Obstmarmelade, 1 Ei, 50 g (5 deka) geschälte, gehackte Mandeln. Man klärt die Butter, rührt sie zu Schaum, mischt nach und nach die übrigen Zutaten darunter und setzt von der Masse walnußgroße Kugeln auf ein mit gebuttertem Papier belegtes Blech, macht in jede der Kugeln mit dem Finger eine Vertiefung, die man mit der Marmelade füllt, bestreicht sie mit Ei und streut die Mandeln darüber, worauf sie in mäßiger Hitze gebacken werden.

Fleurons. Zutaten: Blätterteig. Einen ungesüßten Blätterteig rollt man messerrückendick aus und sticht davon halbmond- oder sternförmige Stücke ab, die man mit Ei bestreicht, auf ein mit Wasser besprengtes Backblech legt und im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe bäckt. Man verwendet sie zur Garnierung von Frikassees, Ragouts und ähnlichen Speisen.

Fondants, siehe Seite 207.

Franziskusstangerln. Zutaten: 140 g (14 deka) ungeschälte, feingestoßene Mandeln, 280 g (28 deka) feingestoßener Zucker, etwas Mehl. Backzeit: 1 Stunde. Die Mandeln werden mit dem Zucker zu einem feinen Teig verarbeitet, das Ganze mit etwas Mehl bestäubt, der Teig ausgewellt, in Streifen geschnitten, auf Oblaten gelegt, mit Zuckerglasur bestrichen und im lauwarmen Ofen gebacken.

Fruchtbrot. Zutaten: 500 g (½ Kilo) getrocknete Pflaumen, 500 g (½ Kilo) Feigen und ebensoviel Datteln, 250 g (¼ Kilo) Zitronat, 750 g (¾ Kilo) Rosinen, 125 g (⅛ Kilo) Pinienkerne, 125 g (⅛ Kilo) Haselnüsse, 125 g (⅛ Kilo) Walnüsse, 125 g (⅛ Kilo) Mandeln, 2 Zitronen, 1 kleine, bittere Pomeranze, 30 g (3 deka) Zimt, 15 g (1½ deka) Nelken, ¼ Liter Rum, 125 g (⅛ Kilo) Zucker, Roggenbrotteig. Pflaumen, Feigen und Datteln zerschneidet

man zu kleinen Würfeln, schält und stößt die Pinienkerne, die Mandeln, die Nüsse, schneidet die Pomeranzen- und Zitronenschale fein und vermengt alles mit den Gewürzen, Rum oder Kirschwasser und stellt das Ganze 3 bis 4 Stunden beiseite, während welcher Zeit man öfters umrühren muß. Danach mengt man den Zucker darunter, knetet den Roggenbrotteig, der gut gesäuert oder reichlich mit Hefe angemacht sein muß, gut unter die Masse, formt 1 oder 2 Brote daraus, läßt sie gut gehen und bäckt sie langsam.

Früchtefladen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 2 Eier, 250 g (1/4 Kilo) Butter, 375 g (37 1/2 deka) Weizenmehl, 2 bis 3 Löffel süße Sahne, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, 250 g (1/4 Kilo) Pflaumenmus, 125 g (1/8 Kilo) getrocknete Aprikosen, 125 g (1/8 Kilo) Prünellen, 8 große Äpfel, 1 Eßlöffel Rum, 5 g (1/2 deka) feiner Zimt, 65 g (6 1/2 deka) geriebener Fischpfefferkuchen, 125 g (1/8 Kilo) gebrühte und geschnittene Mandeln, 125 g (1/8 Kilo) Rosinen, einige grobgehackte Mandeln, etwas geriebene Pomeranzenschale. Backzeit: 3/4 Stunden. Man macht zunächst die verschiedenen Füllungen zurecht. Die Aprikosen und Prünellen werden mit Zucker und Zitronenschale weichgekocht; die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, mit Zucker gesüßt und mit etwas Rum vermischt, Fischpfefferkuchen, Zimt und 1 Eßlöffel geriebene Semmel dazugegeben und dann die Pomeranzenschale, die geschnittenen Mandeln und die Rosinen dazugemengt. Zum Schluß wird alles tüchtig untereinandergerührt. Dann werden Zucker und Eier schaumiggerührt, die Butter daruntergemischt und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig geknetet, den man ausrollt und eine Springform, die mit Butter bestrichen wurde, damit auslegt. Man gibt zur Füllung als unterste Schicht das Pflaumenmus, darüber das Aprikosen- und Prünellenkompott; dann deckt man eine dünnausgerollte Teigplatte darüber, gibt darauf die Apfelfülle, auf die man den Rest des Teiges dünn ausrollt und ihn als Decke oder als Gitterstreifen darüberlegt. Den überstehenden Rand legt man um und befestigt ihn gut an der fertigen Torte, worauf man diese in mäßiger Hitze bäckt.

Fruchtmakronen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mandeln oder Pistazien, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 4 Eiweiß. Die Mandeln oder Pistazien werden abgezogen oder geschält, mit etwas Eiweiß gestoßen und mit dem durchgesiebten Zucker vermischt. Inzwischen schlägt man das Eiweiß zu Schnee und rührt es mit den Zutaten, bis es ein dicklicher Brei wird. Er wird in kleine Häufchen auf Oblaten oder Papier gesetzt und mit gehackten Mandeln oder Pistazien bestreut. Bemerkung: Man kann diesen Teig auch mit feingehackten kandierten Orangenschalen vermischen.

Fruchttorte, siehe Seite 198.

Füllen zu Gebäck und Kuchen, siehe unter Süße Füllen, Seite 498.

Gewürzkarten, einfache. Zutaten: 75 g (7 1/2 deka) Butter, 150 g (15 deka) Mehl, 150 g (15 deka) Zucker, 1 großes Ei oder 2 kleine; 5 Nelken, 2 g Zimt, 10 Neugewürzkörner, zusammengestoßen. Backzeit: 1/4 bis 1/2 Stunde. Aus den Zutaten wird ein Teig fein gewirkt, messerrückendick ausgerollt und in längliche Vierecke geschnitten; diese werden in der Mitte mit halbierten Mandeln belegt, mit Eigelb bestrichen und bei gelinder Hitze langsam auf einem mit Butter bestrichenem Blech gebacken.

Gewürzkränze. Zutaten: 140 g (14 deka) Zucker, 140 g (14 deka) Mandeln, 140 g (14 deka) Butter, 2 Eidotter, gestoßene Nelken und Zimt nach Geschmack, 140 g (14 deka) Mehl. Backzeit: 1/2 Stunde. Die ungeschälten Mandeln werden feingeschnitten und mit dem Zucker in die mit den Eidottern schaumiggerührte Butter gegeben; dann wird die Masse mit dem Gewürz zu einem glatten Teig verarbeitet, den man messerrückendick ausrollt, mittels zwei ungleich großen Weingläsern zu Kränzchen aussticht, diese mit Wasser bestreicht, mit grobem Zucker bestreut und in gelinder Hitze bäckt.

Glasuren, siehe Seite 196, ferner Kaffee-, Pistazien-, Punsch-, Rosenwasser-, Schnee-, Zitronenglasur.

Gugelhupf. Zutaten: 140 g (14 deka) Butter, 3 bis 4 Zehntel Liter Milch, 50 g (5 deka) Zucker, 1 ganzes Ei, 3 Eidotter, 30 g (3 deka) Hefe, 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 80 g (8 deka) Korinthen. Backzeit: 3/4 Stunden. In etwas Milch erweicht man die Hefe. Dann rührt man die Butter leicht, gibt die Hefe und nach und nach die übrigen Zutaten hinein und schafft den Teig so lange durch, bis er sich vom Löffel löst, streicht ihn dann in eine gebutterte, mit Semmelbrösel ausgesiebte Form, läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen und bäckt ihn bei guter Hitze. Am Schluß des Backens muß die Hitze etwas gelinder sein. Der Kuchen wird gestürzt, ausgekühlt und dann mit Zucker bestreut.

Gugelhupf, andere Art. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 150 g (15 deka) Butter, 5 Dotter, 30 g (3 deka) Hefe, einige Löffel Sahne oder Milch, 100 g (10 deka) Zucker, etwas Zitronenschale, 150 g (15 deka) große Rosinen, 40 g (4 deka) geschälte, geschnittene Mandeln. Backzeit: 1 Stunde. Die Hefe setzt man in der lauwarmen Milch oder Sahne zum Weichwerden an. Die Butter wird leicht gerührt, nach und nach die Dotter hineingegeben, dann das Mehl, die Hefe, Zucker, etwas Salz und die Rosinen. Man schlägt den Teig, bis er Blasen wirft und sich vom Löffel löst, füllt ihn dann in eine mit Butter ausgestrichene und mit den Mandeln ausgelegte Form, läßt ihn an warmer Stelle aufgehen, bäckt ihn schön goldbraun, stürzt ihn und bestreut ihn sofort mit Zucker.

Gugelhupf, feiner. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, 3 ganze Eier, 3 Eidotter, 1/10 Liter Rahm oder Milch, 20 g (2 deka) Hefe, 70 g (7 deka) Zucker, 90 g (9 deka) gehackte Mandeln, Schale von 1 Zitrone, 500 g (1/2 Kilo) Mehl. Backzeit: 1 Stunde. Die Butter wird schaumiggerührt, die Eier und Dotter dazugegeben und das Ganze gut geschlagen. Dann fügt man die in der Sahne aufgelöste Hefe, Mandeln, Zitronenschale und das Mehl nach und nach dazu, läßt den Teig in einer gebutterten Form aufgehen und bäckt ihn dann.

Gugelhupf, siehe auch Hefennapfkuchen, Kirschgugelhupf und Mohnberba.

Hagebuttenpasten, siehe Hetschepetsch.

Haller Brot. Zutaten: 8 Eidotter, 375 g (37 1/2 deka) Zucker, 375 g (37 1/2 deka) geschälte Mandeln, 200 g (20 deka) Rosinen, 200 g (20 deka) Korinthen, 2 Kaffeelöffel gestoßener Zimt und Anis, 375 g (37 1/2 deka) Mehl. Die Eidotter werden mit dem Zucker schaumiggerührt, dann fügt man die länglichgeschnittenen Mandeln, die gewaschenen Korinthen und Rosinen, Mehl und Gewürz hinzu. Die gut vermischte Masse füllt man in eine längliche, butterbestrichene Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze; dann schneidet man das Brot in fingerdicke Schnitten und röstet sie auf beiden Seiten.

Haselnußhäufchen. Zutaten: Schnee von 3 Eiweiß, 125 g (1/8 Kilo) geschälte und gestoßene Haselnüsse, 125 g (1/8 Kilo) gestoßene Mandeln, 250 g (1/4 Kilo) Zucker. Man setzt von der mit dem Schnee, den Haselnüssen, Mandeln und Zucker bereiteten Masse runde Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und läßt sie bei mäßiger Hitze gelblich backen.

Haselnußleckerli. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) abgeschälte Haselnüsse, 200 g (20 deka) geschälte süße Mandeln, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 1 Zitrone, 2 Löffel Kirschwasser, 80 g (8 deka) Mehl, der Schnee von 8 Eiweiß. Die mit etwas Eiweiß oder Rosenwasser angefeuchteten Mandeln und Haselnüsse werden zusammen im Mörser gestoßen. Der Zucker wird mit der feingehackten Zitronenschale, dem Kirschwasser, Mehl und dem festgeschlagenen Schnee vermischt, alles tüchtig durcheinandergewirkt, darauf der Teig messerrückendick ausgerollt, in längliche Streifen geschnitten und diese im Ofen auf einem butterbestrichenen Blech gebacken. Hat man sie aus dem Ofen genommen, so bestreicht man sie mit aus Staubzucker und Wasser gekochtem Sirup und läßt sie im Ofen trocknen.

Haselnußstangen. Zutaten: 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 280 g (28 deka) Zukker, 1/2 Liter Haselnüsse ohne Schalen, 1 Prise Ingwer, 250 g (1/4 Kilo) Marmelade. Backzeit: 20 Minuten. Der Eiweißschnee,

Zucker, Gewürz und die gemahlenen Haselnüsse werden miteinander gut vermischt. Dann belegt man ein Blech mit einem mit Butter bestrichenen Papier, streicht die Masse darauf, bäckt sie bei mäßiger Hitze, stürzt den Kuchen dann auf ein Brett, schneidet ihn der Länge nach in zwei Teile, bestreicht den einen mit der Marmelade, klappt die andere Hälfte darüber und schneidet das Ganze in gleichmäßige Schnitten.

Haselnußtorte. Zutaten: 280 g (28 deka) feingestoßene Haselnüsse, ebensoviel Zucker, 2 Eßlöffel Semmelbrösel, Schnee von 9 Eiweiß; zur Creme: 120 g (12 deka) Zucker, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 50 g (5 deka) Haselnüsse, Kaffeeglasur. Backzeit: 20 bis 30 Minuten. Man schlägt 9 Eiweiß zu festem Schnee (siehe Kochschule Seite 48) und gibt ihn unter die mit dem Zucker vermengten Nüsse, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelbröseln ausgesiebte Form und bäckt sie in sehr mäßiger Hitze. Inzwischen bereitet man folgende Creme: 120 g (12 deka) Zucker kocht man mit einer kleinen Tasse Wasser bis zum Faden, schlägt schnell den Eiweißschnee dazu und peitscht die Masse, bis sie ausgekühlt ist, worauf man die 50 g (5 deka) mit Milch gestoßenen Haselnüsse daruntermengt und die Torte damit überstreicht, die zuletzt noch mit einer Kaffeeglasur überzogen wird.

Haselnußtorte, andere Art. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Haselnußkerne, 4 Eier, 200 g (20 deka) Zucker, 10 Eidotter, 1 Zitrone, 70 g (7 deka) Mehl, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Von den Haselnußkernen wird die Haut abgerieben, dann werden die Nüsse in einem Mörser gestoßen. Man gibt sie in eine Schüssel und rührt sie mit dem Zucker, der abgeriebenen Zitronenschale und den Eidottern 1/2 Stunde schaumig, fügt das Mehl und den Schnee hinzu und bäckt die Masse entweder im Ganzen in einer butterbestrichenen, mit Mehl bestreuten Form, oder rollt sie in 2 bis 3 Blättern aus und streicht, nachdem man sie zuvor bei mäßiger Hitze langsam gebacken hat, eine beliebige Marmelade oder Creme hinein.

Haselnußtorte, andere Art. Zutaten: 200 g (20 deka) Butter, 8 Eidotter, 1 ganzes Ei, 300 g (30 deka) Zucker, 300 g (30 deka) feingeriebene Haselnüsse, 1/2 Zitrone, etwas feingestoßene Vanille, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 100 g (10 deka) feines Mehl. Zu der schaumiggerührten Butter gibt man nach und nach die Eidotter, den Zucker, das ganze Ei, die feingeriebenen Haselnüsse, den Saft der Zitrone, Vanille, den Schnee und das Mehl, formt aus der gut vermischten Masse 3 Tortenblätter, bäckt sie und legt sie mit Aprikosenmarmelade bestrichen aufeinander. Die Torte wird mit Vanille- oder Schokoladeglasur überzogen.

Hausbrot, siehe Seite 191.

Hauslecferli. Zutaten: 1 Kilo Honig, 1 Kilo Mehl, 625 g (62 1/2 deka) Zucker, 100 g (10 deka) Zimt, 250 g (1/4 Kilo) Mandeln, 70 g (7 deka) Zitronat, 2 Messerspitzen gestoßene Nelken, ebensoviel Macis, 3 Eßlöffel Kirschwasser. Backzeit: 1/2 bis 3/4 Stunden. Man kocht den Honig einmal auf und rührt ihn danach lauwarm ab, gibt ihn dann zu den übrigen Zutaten, die man inzwischen miteinander vermischt hat, auf ein Kuchenbrett, verschafft alles auf dem mehlbestreuten Brett zu einem Teig, rollt diesen zuletzt 1 cm dick aus, schneidet Stücke oder beliebige Formen aus und bäckt sie auf einem wachsbestrichenen Blech bei mittlerer Hitze.

Hefennapfkuchen (Gugelhupf). Zutaten: 1 Kilo Mehl, 100 g (10 deka) Hefe, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 3 bis 4 bittere Mandeln, 60 g (6 deka) Sultaninen, 1/2 Zitrone, etwas Muskatblüte, 125 g (1/8 Kilo) feiner Zucker, 4 Eier, 1/4 Liter Milch, 2 Eßlöffel Rum, 20 g (2 deka) Zitronat. Backzeit: 1 Stunde. Die Hefe wird mit etwas lauer Milch und Zucker aufgelöst und gehen gelassen, dann zu dem Mehl auf ein Brett gegeben, die geschälten, zerhackten Mandeln, Sultaninen, Zitronenschale, Muskat, Zucker, Eidotter, Rum und das zerschnittene Zitronat dazugemengt, dann der Schnee geschlagen, Eiweiß daruntergemengt, der Teig in eine butterbestrichene Napfkuchenform gegeben und gebacken.

Heidelbeer- oder Blaubeerkuchen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 1/4 Liter Milch, 2 Eier, 30 g (3 deka) Hefe, 150 g (15 deka) Butter, 1 Prise Zimt, 1 Stäubchen Muskat, 1 Prise feingehackte Zitronenschale, 2 Eßlöffel Zucker, Salz, 500 g (1/2 Kilo) gewaschene und gut abgetropfte Heidelbeeren, 70 g (7 deka) geriebener Fischpfefferkuchen, etwas länglich geschnittene Mandeln, 1/10 Liter Sirup, Streuzucker. Aufgehzeit: 1 Stunde. Backzeit: 3/4 Stunden. Von Mehl, Milch, Zucker und Hefe wird ein Hefenstück gemacht, das Mehl erwärmt und danach mit 50 g (5 deka) von der Butter und den Gewürzen und Zucker ein Teig sehr gut durchgeschafft, den man dann in der Wärme noch einmal so hoch, als er ist, aufgehen läßt. Bei guter Zeit, am bestem am Tage vorher, hat man die möglichst unzerquetschten Heidelbeeren gewaschen, abgetropft und wieder ausgebreitet getrocknet. Man darf sie keinesfalls naß auf den Kuchen bringen. Den aufgegangenen Teig gibt man zuerst auf ein bemehltes Backbrett, wirkt ihn da zurecht, streicht ihn dann mit der Nudelrolle auf einem gebutterten Kuchenblech nicht ganz bis zu den Rändern aus und bestreut ihn zuerst mit einer fingerhohen Lage Heidelbeeren. Über diese Lage kommt der mit Streuzucker gut vermischte, gesiebte Fischpfefferkuchen, der die Beeren leicht überdecken muß. Es ist am ratsamsten, ihn vorher etwas mit zerlassener Butter durchzubröseln. Nun läßt man den Kuchen aufgehen. Ist dies geschehen, träufelt man, damit er sich gut verteilt, in geworfenen Ringen den Sirup und zuletzt reichlich zerlassene Butter darüber und schiebt den Kuchen in den Ofen. Wenn er gargebacken ist, muß er sogleich reichlich eingezuckert werden, dann schiebt man ihn auf ein Backbrett. Bemerkung: Er schmeckt heiß am besten, und man kann ihn auch ohne Schaden warm essen.

Heidemehl(Buchweizenmehl)torte. Zutaten: 220 g (22 deka) gestoßener Zucker, 12 Eidotter, 12 gestoßene Gewürznelken, 4 g gestoßener Zimt, gehackte Schale von einer Zitrone, 160 g (16 deka) feingestoßene süße Mandeln, 70 g (7 deka) kleingeschnittenes Zitronat, 140 g (14 deka) Heide-(Buchweizen)mehl, 9 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 3/4 Stunden. Zucker und Dotter werden schaumig gerührt und während 3/4 Stunden unter beständigem Rühren die Nelken, Zimt, Zitronenschale, Mandeln, Zitronat, 1 Prise Salz und dann abwechselnd ein Löffel Schnee und Mehl daruntergemischt, die Masse in eine butterbestrichene Form gefüllt und gebacken.

Hetschepetschpasten. Zutaten: 300 g (30 deka) Hagebutten, 80 g (8 deka) Apfelmarmelade, 300 g (30 deka) Zucker. Die Hagebutten werden einzeln aufgeschnitten, von den inneren Kernen befreit und mit etwas Wasser sehr weichgekocht, worauf man sie durch ein Sieb streicht. Man muß nun 250 g (1/4 Kilo) Mark haben, das man mit der Apfelmarmelade mischt, in dem zum Flug gekochten Zucker einmal aufkochen läßt und von der Masse runde Häufchen auf eine Schiefertafel setzt und trocknen läßt. Danach schneidet man sie mit einem in heißes Wasser getauchtem Messer ab, setzt zwei und zwei zusammen und dreht sie in Papier ein. Bemerkung: Es ist gut, wenn man die gereinigten Hagebuttenschalen einige Tage mürbe werden läßt, ehe man sie kocht.

Hetschepetschpasten, andere Art. Zutaten: 100 g (10 deka) Hetschepetschmus, 100 g (10 deka) geschälte geriebene Mandeln, 100 g (10 deka) feiner Zucker. Die Zutaten werden gut vermengt und der Teig strohhalmdick ausgerollt, mit Formen verschiedene Plätzchen daraus ausgestochen und auf gewachstem Blech oder auf einer Schiefertafel in der lauwarmen Ofenröhre getrocknet. Bemerkung: Man kann das Konfekt auch mit Eis überziehen oder verzieren.

Hohlhippen. Zutaten: 1/2 Liter Sahne, 70 g (7 deka) Vanillezucker, 4 bis 5 Eßlöffel Mehl, 3 Eidotter. Aus sämtlichen Zutaten stellt man einen Teig her. Das über Kohlenfeuer heißgemachte flache Hippeneisen bestreicht man mit heißer Butter oder Wachs und füllt mit einem Löffel den Teig hinein, worauf man es fest zusammenschließt und die Hohlhippe über dem Feuer

erst auf der einen, dann auf der anderen Seite hellbraun bäckt. Aus dem Eisen genommen, rollt man sie sofort über einem runden Holz zusammen.

Hohlhippen, andere Art. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 8 g gestoßener Zimt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Glas Weißwein. Den aus sämtlichen Zutaten und etwas frischem Wasser hergestellten dünnflüssigen Teig läßt man eine Stunde stehen, erhitzt das Hippeneisen, bestreicht es mit etwas Butter, bäckt die Hippen auf beiden Seiten bräunlich und biegt sie, sobald sie aus dem Eisen kommen, um ein rundes Holz.

Hohlhippen, andere Art. Zutaten: 70 g (7 deka) Butter, 30 g (3 deka) Zucker, 4 Eidotter, 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, eine Messerspitze Salz, 70 g (7 deka) feines Mehl. Man rührt die Butter mit den Eidottern schaumig, gibt den Zucker, Salz und die festgeschlagene Schlagsahne darunter, dann den Eiweißschnee und zuletzt das Mehl. Dieser Teig wird genau so verwendet wie bei dem ersten Rezept zu Hohlhippen, Seite 461. Die Hippen müssen in Blechdosen aufbewahrt werden, damit sie nicht weich werden.

Holländertorte. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 2 ganze Eier, 5 Eidotter, 250 g (1/4 Kilo) geschälte und feingestoßene Mandeln, 250 g (1/4 Kilo) feines Mehl, Schale von 1 Zitrone und 1 Pomeranze, Eingemachtes. Backzeit: 1 Stunde. Die Butter wird schaumiggerührt und nach und nach die übrigen Zutaten dazugemischt und das Ganze nun 1 Stunde lang gerührt, dann in drei Teile geteilt, von denen man zwei auf ein butterbestrichenes Tortenblech, mit einem Rand versehen, legt, das Eingemachte daraufstreut und von dem übrigen Teig Kränze oder Stangen formt, die man in schöner Anordnung über die Früchte deckt, worauf man das Ganze, mit zerklopftem Ei bestrichen, in mäßiger Hitze bäckt.

Honigkuchen, einfacher. Zutaten: 1/2 Liter Honig, 2 Messerspitzen Pottasche, 3 Eßlöffel Kirschwasser, etwas weißen Pfeffer und Ingwer, 20 g (2 deka) Anis, Mehl. Man kocht den Honig 1/4 Stunde, gießt ihn in eine Schüssel und gibt die übrigen Zutaten nebst soviel Mehl hinzu, als der Honig annimmt. Dann werden Lebkuchen daraus geformt, auf das Blech gelegt, an den Ecken und in der Mitte mit halbierten Mandeln belegt und schön gebacken.

Hufeisen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 2 ganze Eier, 2 Eidotter, 5 Eßlöffel süße Sahne, 30 g (3 deka) aufgelöste Preßhefe, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 2 Löffel Zucker, 400 g (40 deka) feingesiebtes Mehl. Backzeit 1/2 Stunde. Eier, Dotter und Butter rührt man zu Schaum, gibt nach und nach die übrigen Zutaten dazu, verarbeitet alles zu einem leichten Teig, den man eine Weile aufgehen läßt. Dann rollt man ihn auf einem mit Mehl bestreuten Brett 1/2 cm dick aus, schneidet ihn zu etwa 16 cm langen und 7 cm breiten Streifen, die man dünn mit Obstmarmelade bestreicht und zusammenrollt, in Form eines Hufeisens biegt und auf einem gebutterten Blech aufgehen läßt, worauf man sie mit zerklopftem Ei bestreicht, mit Zucker und Zimt oder Mandeln bestreut und hellbraun bäckt.

Indianerkrapfen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 6 Eidotter, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 125 g (1/8 Kilo) Mehl, Marmelade oder Schlagsahne, Schokoladenglasur. Backzeit: 3/4 Stunden. Zucker und Eidotter rührt man zu Schaum, mischt dann den festen Schnee und zuletzt das Mehl darunter, setzt von der Masse kleine Häufchen mittels eines Kaffeelöffels auf ein Papier und bäckt sie bei nicht zu geringer Hitze. Nach dem Backen läßt man sie erkalten, bestreicht sie mit Obstgelee oder geschlagener Sahne und taucht sie in die Glasur, die man dann im Ofen bei sehr leichter Hitze trocknen läßt.

Ingwerbrötchen. Zutaten: 1 Kilo Weizenmehl, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 30 g (3 deka) gestoßener Ingwer, 200 g (20 deka) sehr klein geschnittene kandierte Pomeranzenschale, 700 g (70 deka) brauner Sirup, 5 g (1/2 deka) gestoßener Zimt, 1 Kaffeelöffel Natron, 250 g (1/4 Kilo) Butter. Backzeit: 10 Minuten. Die Butter

wird schaumiggerührt und die übrigen Zutaten nacheinander dazugerührt, worauf der Teig einen halben Tag an einer warmen Stelle rasten muß. Dann rollt man ihn flach aus und sticht ihn mit Blechformen zu gezackten Kuchen aus. Sie werden auf ein Blech gelegt, bei guter Hitze gebacken und in luftdichten Blechbüchsen aufbewahrt.

Israelitische Sabbathtorte, siehe Butterbarches.

Johannisbeerschnitten. Zutaten: 120 g (12 deka) Butter, 180 g (18 deka) Mehl, 5 Eidotter, 50 g (5 deka) Zucker, 50 g (5 deka) geschälte, geriebene Mandeln, $1/2$ Zitrone, 500 g ($1/2$ Kilo) Johannisbeermarmelade. Backzeit: 20 Minuten. Aus den Zutaten, mit Ausnahme der Marmelade, macht man einen Bröselteig und läßt ihn eine Weile rasten. Dann wellt man ihn $1/2$ cm dick aus, schneidet ihn in 8 cm breite Streifen, legt sie auf ein Blech, während man den Rand ringsum mit einem Teigstreifen sichert, streut dann Rosinen und Mandeln darauf, belegt dies obenauf mit einem Gitter aus Teigstreifen, bäckt den Kuchen im Ofen und schneidet ihn nach dem Backen in 3 cm breite Schnitten.

Kaffeebrottorte. Zutaten zur Tortenmasse: 8 Eidotter, 140 g (14 deka) Zucker mit Vanillegeschmack, 140 g (14 deka) ungeschälte, geriebene Mandeln, 90 g (9 deka) geriebenes, gesiebtes Schwarzbrot, 1 Obertasse Kaffee aus 1 Lot Bohnen bereitet, 8 Eier zu Schnee geschlagen. Zur Creme: 110 g (11 deka) Zucker, 1 Obertasse sehr starker Kaffee, 4 Blatt aufgelöste Gelatine, $1/2$ Liter geschlagene Sahne, etwas Vanillezucker. Backzeit: 1 Stunde. Die Dotter und der Zucker werden $1/2$ Stunde gerührt und nach und nach die Mandeln, die mit dem Kaffee angefeuchteten Brotbrösel und zuletzt der feste Schnee daruntergemischt. Man bäckt die Masse in einer butterbestrichenen Tortenform, schneidet sie mittels eines dünnen Messers nach dem Erkalten in 3 Blätter und streicht 2 Lagen von der Creme dazwischen, die man auf folgende Weise bereitet: Zucker und 6 Eßlöffel Wasser werden auf dem Feuer gekocht, bis die Masse dick ist, sie muß aber weiß bleiben; dann gießt man den Kaffee und die aufgelöste Gelatine hinein, vermischt alles sehr gut, mengt die zu steifem Schnee geschlagene Sahne und etwas Vanillezucker darunter und streicht von der Masse zwischen die Tortenblätter, setzt sie aufeinander und verziert das oberste mit dicht aneinandergesetzten Häufchen von Creme.

Kaffeeglasur. Zutaten: 30 bis 40 g (3 bis 4 deka) frischgebrannte Kaffeebohnen, Puderzucker. Man macht aus den gemahlenen Kaffeebohnen ungefähr eine halbe Obertasse starken Kaffee, den man erkalten läßt und dann mit der nötigen Menge Puderzucker vermischt, so daß man eine dickflüssige Masse erhält, die man unter beständigem Rühren leicht erwärmt und auf den Kuchen oder die Torte streicht.

Kakes. Zutaten: 600 g (60 deka) Mehl, 250 g ($1/4$ Kilo) feiner Zucker, 60 g (6 deka) Butter, 1 Ei, $1/8$ Liter Sahne, 5 g ($1/2$ deka) Natron, 1 Stange Vanille. Backzeit: 8 Minuten. Die Vanille stößt man mit dem Zucker fein, mischt sie mit allen übrigen Zutaten zu einem Teig, rollt ein Stück nach dem anderen aus, sticht Formen aus und bäckt diese auf einem mit Butter bestrichenen Blech bei flotter Hitze hellgelb.

Kakes, andere Art. Zutaten: 7 ganze Eier, 50 g (5 deka) gestoßener Zucker, 10 g (1 deka) Hirschhornsalz, 1 Stange Vanille, 12 Eßlöffel Mehl, 500 g ($1/2$ Kilo) Mehl. Backzeit: $1/4$ Stunde. Das Hirschhornsalz gibt man zwischen zwei Blatt Papier und zerdrückt es fein. Zucker und Eier mit dem Hirschhornsalz rührt man 1 Stunde lang, mischt 12 Eßlöffel Mehl dazu und gibt Vanille hinein, worauf man die Masse 24 Stunden beiseite stellt. Dann kommt noch das übrige Mehl dazu, worauf man den Teig messerrückendick ausrollt, mit einem Reibeisen eindrückt und ihn zu kleinen Formen aussticht, die man auf einem trockenen Blech in starker Hitze lichtgelb bäckt.

Kakes, siehe auch Albert-Kakes, Kümmel-Kakes.

Kapselbrot, siehe Seite 192.

Karmeliterkuchen. 10 Personen. Zutaten: 250 g ($1/4$ Kilo) Mandeln, 3 bis 4 Löffel Rosenwasser, 8 Eier, 375 g ($37^1/_2$

deka) Zucker, 1 Löffel Zimt, 1 Zitrone, 250 g (1/4 Kilo) Mehl. Backzeit: 1/2 Stunde. Die Mandeln werden in kaltem Wasser gewaschen, mit einem weichen Tuch getrocknet und ungeschält mit dem Rosenwasser im Mörser gestoßen, Eier und Zukker werden schaumiggerührt, die abgeriebene Schale der Zitrone, Mandeln und Zimt dazugemischt, dies alles 1/2 Stunde lang gerührt und dann das Mehl löffelweise hinzugefügt. Die Masse wird in einer gebutterten Tortenform bei gelinder Hitze gebacken.

Karmelitertorte. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Mandeln, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 8 Eier, 1 Zitrone, 150 g (15 deka) Mehl, 3 Zwiebäcke. Backzeit: 1/2 Stunde. Man schält die Mandeln und hackt einen kleinen Teil davon fein, die anderen werden in feine Streifen geschnitten und mit der Schale der Zitrone, Zucker und Eiern 1/2 Stunde lang gerührt, worauf man das Mehl dazumischt und die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit dem gestoßenen Zwieback ausgesiebte Form füllt, obenauf die gehackten Mandeln streut und bei mäßiger Hitze bäckt.

Kärntner Torte. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 250 g (1/4 Kilo) Butter, 200 g (20 deka) Zucker, 1 Löffel Zimt, 1 Zitrone, 4 Eier. Backzeit: 3/4 Stunden. Das auf ein Kuchenbrett gesiebte feine Mehl vermischt man mit den Eiern, Butter, einer Prise Salz, Zimt und Zitronenschale zu einem leichten Teig, den man mit den Händen einmal durcharbeitet und dann, in ein Tuch eingeschlagen, 1 bis 2 Stunden an einem kalten Ort ruhen läßt. Dann streicht man eine 1 cm dicke Lage davon auf einen Tortenboden, belegt sie mit eingemachten Kirschen oder Johannisbeeren und macht von dem übrigen Teig feine Streifen, die man gitterförmig über die Torte deckt. Ringsum macht man einen Rand von Papier, überstreicht das Gitter mit Ei, ebenso den Rand, und bäckt die Torte im mäßig heißen Ofen.

Kartoffelbiskuit. 5 Personen. Zutaten: 10 große, mehlige Kartoffeln, 8 Eidotter, 1 Zitrone, 25 g (2 1/2 deka) Butter, 250 g (1/4 Kilo) gesiebter Zucker, der Schnee von 8 Eiweiß. Backzeit: 25 Minuten. Die Kartoffeln werden in heißer Asche geröstet, das weiche Innere nach dem Garwerden herausgeholt, mit den Eidottern, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Zucker vermischt und 1/2 Stunde lang nach einer Seite hin geschlagen; dann wird der feste Schnee unter den leichten Teig gemengt, die Masse in butterbestrichene Papierkapseln zur Hälfte eingefüllt, mit Zucker bestreut und gebacken.

Kartoffelmehltorte. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 8 Eier, 500 g (1/2 Kilo) Kartoffelmehl, 1 Zitrone, 1 Teelöffel Zimt. Backzeit: 3/4 bis 1 Stunde. In die zu Schaum gerührte Butter rührt man die 8 Dotter, den Zucker, Kartoffelmehl, Zimt und abgeriebene Schale der Zitrone, mengt dann den festgeschlagenen Eiweißschnee darunter und bäckt die Masse in einer dick gebutterten Form bei gelinder Hitze.

Kartoffeltorte. Zutaten: 100 g (10 deka) Zucker, 4 Eidotter, 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 150 g (15 deka) Kartoffeln, 35 g (3 1/2 deka) geriebene Mandeln, 1 Liter Kartoffelmehl, abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone. Backzeit: 3/4 Stunden. Den Zucker rührt man mit den Dottern, dem Saft und der Schale der Zitrone, den geriebenen Kartoffeln, den Mandeln schaumig, worauf man das Kartoffelmehl und den festgeschlagenen Schnee daruntermengt. Die Masse füllt man in eine butterbestrichene Form und bäckt sie langsam im Ofen, worauf man sie mit einer Zuckerglasur überzieht.

Käsekeulchen. Zutaten: 45 g (4 1/2 deka) Hefe, 1/8 Liter Sahne, 1 Zitrone, 4 Eidotter, 15 g (1 1/2 deka) gestoßene süße Mandeln, 1 Prise Salz, 250 g (1/4 Kilo) geriebener, trockener Quarkkäse, 125 g (1/8 Kilo) geriebene Semmel, 90 g (9 deka) Mehl, 45 g (4 1/2 deka) Butter, 50 g (5 deka) Zucker, 125 g (1/8 Kilo gereinigte Korinthen, 125 g (1/8 Kilo) Butter. Backzeit: 1/2 Stunde. Man stellt sämtliche Zutaten warm, löst die Hefe in etwas lauwarmem Wasser oder Milch auf, rührt sie

glatt und vermischt sie mit den übrigen Zutaten — die 45 g (4½ deka) frische Butter werden zuvor zerlassen — zu einem nicht zu festen Teig, den man reichlich ½ Stunde am Ofen stehen läßt. Dann nimmt man eine Setzeier- oder Dalkenpfanne, gibt in jede Vertiefung ein kleines Stückchen Butter, läßt sie zergehen, gibt in jedes ein kleines Brötchen von dem Teig und läßt sie wieder an einem warmen Ort ½ Stunde gehen. Danach bäckt man sie erst auf der einen und dann auf der anderen Seite und richtet sie an. Beigaben: Obst- oder Milchsauce oder auch grüner Salat. Bemerkung: Man kann sie auch anstatt in einer Pfanne in heißem Backfett in einer Kasserolle herausbacken und dann nur mit Zucker bestreut zu Tisch geben.

Käsekuchen. Zutaten: 1 Kilo Mehl, 3 Eier, 45 g (4½ deka) Hefe, ½ Liter Milch. Zur Füllung: 250 g (¼ Kilo) Quarkkäse, 150 g (15 deka) Zucker, ¼ Liter Sahne, 150 g (15 deka) Korinthen. Backzeit: ½ bis ¾ Stunden. Man macht ein Hefenstück und gibt es in das erwärmte Mehl. Eier, zerlassene Butter und Milch hat man zusammengequirlt und macht nun mit Mehl und Hefe einen festen Teig, der so lange geschlagen wird, bis er Blasen wirft. Wenn er aufgegangen ist, knetet man ihn gut durch, worauf er zu zwei Kuchen ausgerollt wird, die einen fingerbreiten eingekniffenen Rand erhalten. Man läßt die Kuchen nochmals aufgehen, bestreicht sie dann fingerhoch mit der oben angegebenen Fülle und bäckt sie in einem Rohr oder Backofen.

Käsetorte. Zutaten: Mürbteigboden, 125 g (⅛ Kilo) Quarkkäse, 2 Eidotter, 125 g (⅛ Kilo) Zucker, 125 g (⅛ Kilo) Korinthen, 50 g (5 deka) Mandeln. Backzeit: ½ Stunde. Eine Tortenform legt man mit Mürbteig aus, versieht diesen ringsherum mit einem 3 cm hohen Rand und bestreicht das Ganze mit Ei. Dann rührt man den Quark (Topfen) mit den Korinthen, den abgezogenen und geriebenen Mandeln, Zucker und noch etwas Rahm zu einem Brei, den man ziemlich dick auf den Tortenboden streicht, worauf man die Torte in einem heißen Ofen ziemlich schnell bäckt.

Kastenbrot, siehe Seite 192.

Kipfel, gefüllte. Zutaten: 160 g (16 deka) Mehl, 120 g (12 deka) Butter, 2 Eidotter, 1 Messerspitze Salz, 30 g (3 deka) Hefe, einige Löffel Sahne oder Milch, beliebige Fülle, 40 g (4 deka) gehackte Mandeln, 1 Ei. Backzeit: ½ Stunde. Butter und Mehl arbeitet man auf dem Nudelbrett fein ab, macht in die Mitte eine Grube, in die man in der Sahne aufgelöste Hefe und Salz gibt, mischt dies erst mit dem Messer und danach mit den Händen zu einem feinen glatten Teig, legt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, läßt ihn an einem kühlen Orte 1 Stunde ruhen, rollt ihn messerrückendick aus und schneidet ihn zu Vierecken aus. Diese bestreicht man in einer Ecke mit geschlagenem Ei und gibt in jedes ein Häufchen von einer Mohn-, Nuß- oder Mandelfülle oder eine Marmelade und rollt sie zu Kipfeln (Hörnchen) zusammen, die man noch halbrund dreht, auf ein butterbestrichenes Blech legt, mit Ei bestreicht, mit Zucker und den Mandeln bestreut, ½ Stunde gehen läßt und dann hellbraun bäckt.

Kipfel, siehe auch Rahmkipfel, Zuckerkipfel.

Kirschgugelhupf, Wiener. Zutaten: 250 g (¼ Kilo) Zucker, 180 g (18 deka) geriebene Semmel, 6 Eier, ½ Zitrone, 500 g (½ Kilo) Kirschen, 50 g (5 deka) Butter. Backzeit: 1¼ Stunden. Man reibt die Schale der Zitrone an Zucker ab und stößt diesen, rührt dann allen Zucker mit den Eidottern schaumig, gibt nach und nach die Semmel darunter, zieht den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und die von den Stielen gestreiften Kirschen unter die Masse, die man in eine gut gebutterte Napfkuchenform füllt, so daß die Form fast voll wird, und in mäßiger Hitze bäckt. Man läßt den Gugelhupf in der Form erkalten und stürzt ihn erst dann.

Kirschkäse. Zutaten: 2½ Kilo Kirschen, 375 g (37½ deka) Zucker. Die recht reifen, schönen Kirschen steint man aus und gibt sie in einem glasierten Topf in ein Ge-

fäß mit kochendem Wasser, in dem man sie langsam weichdämpfen läßt, worauf man die Früchte durch ein Sieb streicht und unter beständigem Umrühren unter Hinzufügung des Zuckers so lange kocht, bis der Brei an dem hineingetauchten Löffel nicht mehr hängen bleibt. Man gießt den Brei in mehrere flache Näpfe oder große Untertassen, die man mit Rum ausgespült hatte, deckt sie zu und stellt sie zum Erkalten an einen trockenen Ort, worauf man sie umstürzt und in feine Scheiben aufgeschnitten als Konfekt verwendet.

Kirschkuchen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 4 Eier, 160 g (16 deka) Mehl, Kirschen. Nachdem man den Staubzucker und die ganzen Eier 1/4 Stunde miteinander verrührt hat, siebt man feines Mehl hinzu. Nun füllt man die Hälfte der Masse in eine breite Form, legt eine Oblate darauf und gibt darüber die Kirschen und dann die andere Hälfte des Teiges. Bemerkung: Man darf die Form nicht zu voll füllen, denn der Kuchen geht stark auf.

Kirschkuchen, andere Art. Zutaten: 125 g (1/4 Kilo) Butter, 6 Eidotter, 90 g (9 deka) Zucker, 120 g (12 deka) Mehl, 6 Löffel Rahm (Sahne), 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 250 g (1/4 Kilo) Kirschen. Backzeit: 1 Stunde. Die Butter wird schaumiggerührt, dann nach und nach immer 1 Eidotter, 1 Löffel Mehl und 1 Löffel Sahne nebst 1 Löffel Zucker dazugemischt, bis alles verbraucht ist. Dann mengt man den Eiweißschnee unter die Masse, mischt die Kirschen dazu und bäckt den Kuchen in einer gut gebutterten Porzellanform. Der Kuchen wird in der Form gereicht.

Kirschkuchen mit Schokolade. Zutaten: 240 g (24 deka) Butter, 300 g (30 deka) Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 8 bis 10 Eidotter, 1 Prise Salz, 8 bis 10 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 200 g (20 deka) geriebene Schokolade, 125 g (1/8 Kilo) Mehl. Backzeit: 1 Stunde. In die zu Schaum gerührte Butter gibt man allmählich die Vanille, den Zucker, Salz, den festen Eierschnee, die Schokolade und das Mehl, füllt den Teig in eine butterbestrichene, mit Mehl ausgesiebte Tortenform, gibt einen Teller voll ausgesteinte, eingemachte Sauerkirschen darauf und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze. Der Kuchen kann mit Schlagsahne gereicht werden.

Kirschkuchen mit Streusel, siehe Streuselkuchen mit Kirschen.

Kirschschnitten. Zutaten: 140 g (14 deka) Butter, 3 Eidotter, 1 Ei, 140 g (14 deka) Zucker, 40 g (4 deka) feingeriebene Mandeln, 100 g (10 deka) Mehl, etwas abgeriebene Zitronenschale, 500 g (1/2 Kilo) Kirschen. Backzeit: 20 bis 30 Minuten. Zu der mit den Dottern und dem Ei schaumiggerührten Butter gibt man den Zucker, die Mandeln, Zitronenschale und Mehl, worauf man den Teig auf ein Blech streicht, und ihn dicht mit Kirschen belegt, die man zuckert und dann alles im Ofen bäckt. Nach dem Backen schneidet man beliebig große Stücke ab, die man mit Zucker bestreut.

Kirschtorte. Zutaten: Mürbteig, 100 g (10 deka) bittere Makronen, 1 1/2 Kilo entsteinte Kirschen, 2 bis 3 Eier, 1/8 Liter Milch, 1 Liter Mehl, 3 Liter Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker. Backzeit: 1 Stunde. Einen Tortenboden belegt man mit Mürbteig, versieht den Rand mit einem Teigstreifen und bäckt den Boden in der Röhre. Danach bestreut man den Teig mit den gestoßenen Makronen, belegt ihn dicht mit Kirschen und gießt einen Teig darüber, den man aus dem Mehl, der Milch, Zucker und dem Vanillezucker gequirlt hat, und bäckt die Torte im Ofen hellgelb.

Kleberbrot für Zuckerkranke, siehe Seite 221: Krankenküche.

Kleeblätter. Zutaten: 140 g (14 deka) ungesalzene Butter, 200 g (20 deka) Mehl, 100 g (10 deka) gestoßener Zucker, 1 ganzes Ei; 5 Nelken und Neugewürzkörner, feingestoßen, 1/2 feingehackte Zitronenschale. Backzeit: 1/2 Stunde. Die Zutaten werden zusammen gut gerührt, feiner Zucker daruntergestreut und darauf messerrückenstark ausgewellt. Dann sticht man Kleeblattformen aus, bäckt sie auf dem gestäubten Blech, bestreicht sie auf der Unterseite mit Marmelade und drückt immer zwei und zwei aneinander.

Kolatschen, billige. Zutaten: 40 g (4 deka) Hefe, 65 g ($6^1/_2$ deka) Butter, 65 g ($6^1/_2$ deka) Rindsfett, 1 Ei, 2 Dotter, 500 g ($^1/_2$ Kilo) Mehl, Schale von $^1/_2$ Zitrone, $^1/_{10}$ Liter Milch, Fülle. Backzeit: 40 Minuten. Die Hefe setzt man mit etwas lauwarmer Milch und Zucker zum Aufgehen warm, rührt Butter und Rindsfett zu Schaum, mischt die Dotter, das ganze Ei und die Hefe dazu, dann nach und nach das Mehl, Milch und Zitronenschale und läßt den Teig aufgehen, worauf man ihn strohhalmdick ausrollt, in viereckige Flecken zerschneidet, die man mit verschiedener Füllung bestreicht (Nußfülle, Pflaumenmus, Aprikosenmarmelade). Die vier Zipfel schlägt man nach innen über der Füllung zusammen, streut Hagelzucker obenauf, läßt die Kolatschen nochmals aufgehen und bäckt sie in mäßiger Hitze.

Kolatschen, böhmische. Zutaten: 500 g ($^1/_2$ Kilo) Mehl, 125 g ($^1/_8$ Kilo) Butter, 2 Eier, 2 Eidotter, 30 g (3 deka) aufgelöste Hefe, 3 Löffel Sahne, Füllungen verschiedener Art. Backzeit: $^3/_4$ Stunden. Das auf ein Kuchenbrett gesiebte Mehl wird mit Salz und der zerpflückten Butter vermischt, worauf man nach und nach die übrigen Zutaten daruntermischt, den Teig gut verarbeitet und, mit einem Tuch bedeckt, aufgehen läßt. Dann streicht man ihn strohhalmdick aus, sticht mit einem Weinglase runde Kuchen davon aus, deren eine Hälfte man mit einer Fülle bestreicht, wie Mohn-, Quarkfülle, eingemachte Kirschen, Pflaumenmus, Kirschmarmelade usw., klappt die andere Hälfte darüber, bestreicht die Kolatschen mit geschlagenem Ei, läßt sie wieder gehen und bäckt sie in gelinder Hitze auf einem butterbestrichenen Blech oder in siedendem Schmalz. Wenn man sie im Ofen bäckt, werden sie kalt, wenn in Schmalz gebacken, warm zu Tisch gegeben.

Kolatschen, Hefen-. Zutaten: 200 g (20 deka) Butter, 4 Eier, 35 g ($3^1/_2$ deka) aufgelöste Hefe, $^1/_2$ Liter Sahne, 500 g ($^1/_2$ Kilo) Mehl, verschiedene Füllungen. Backzeit: $^1/_2$ Stunde. Die Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach die übrigen angegebenen Zutaten dazugemischt und der Teig so lange geschlagen, bis er Blasen wirft, worauf man ihn zum Aufgehen warmstellt. Danach rollt man ihn fingerdick aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen ab, die man mit Fülle bestreicht und zu Kolatschen zusammenlegt, indem man die vier Ecken nach innen zusammenklappt. Wenn sie wieder aufgegangen sind, bäckt man sie auf einem gebutterten Blech in mäßiger Hitze. Füllungen kann man aus gestoßenen, mit Eiern und Zucker vermischten Mandeln oder Sultanrosinen oder Korinthen, die mit Zucker vermischt und mit etwas Rum angefeuchtet wurden, oder auch aus Fruchtmarmelade oder Quarkkäse herstellen.

Kolatschen, Karlsbader. Zutaten: 250 g ($^1/_4$ Kilo) Butter, 5 Eier, 45 g ($4^1/_2$ deka) aufgelöste Hefe, 5 Eßlöffel süße Sahne, 60 g (6 deka) Zucker, $^1/_2$ Zitrone, 250 g ($^1/_4$ Kilo) Mehl. Backzeit: 50 Minuten. In die zu Schaum gerührte Butter mischt man die Eidotter, die Hefe, Zucker, Sahne und etwas gestoßene Muskatblüte, 1 Teelöffel Salz, die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Zitrone und das Mehl, schlägt den Teig, bis er Blasen wirft, deckt ein erwärmtes Tuch darüber und läßt ihn aufgehen, wonach man runde Häufchen daraus formt, die mit einem Messer breitgedrückt und nochmals zum Aufgehen warmgestellt werden. Danach bestreicht man sie dick mit dem versüßten Eiweißschnee, bestreut sie mit Zucker, legt in jede Mitte eine eingemachte Kirsche oder etwas Marmelade und bäckt sie in mäßiger Hitze hellbraun.

Kolatschen, Linzer. Zutaten: 250 g ($^1/_4$ Kilo) Butter, 3 Eier, 3 hartgekochte Dotter, 100 g (10 deka) Zucker, 250 g ($^1/_4$ Kilo) Mehl, 1 Löffel Vanillezucker. Backzeit: 45 Minuten. In die schaumiggerührte Butter mischt man die frischen Eier und die hartgekochten Dotter, Zucker, Mehl und Vanille- oder Zitronenzucker, streicht den Teig messerrückendick aus, sticht ihn zu Kolatschen aus, die man mit Eiweiß bestreicht, mit Zucker bestreut und in mäßiger Hitze bäckt.

Kolatschen, Marien-. Zutaten: 20 g (2 deka) Hefe, 125 g ($^1/_8$ Kilo) ungesalzene Butter, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, beliebige

Fülle, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 1/10 Liter Milch, etwas feingeriebene Zitronenschale, 50 g (5 deka) Zucker. Backzeit: 3/4 Stunden. Mit Zucker, Milch und etwas Mehl setzt man das Hefenstück an, läßt es gehen und verschafft es mit den übrigen Zutaten zu einem Teig, den man auch noch gehen läßt. Dann rollt man den Teig strohhalmdick aus, schneidet kleine viereckige Fleckchen und füllt sie mit fester Marmelade, Quarkfülle oder zugerichtetem Pflaumenmus (Powidl), setzt sie auf ein Blech, läßt sie nochmals etwas aufgehen und bäckt sie in mäßig heißem Ofen.

Kolatschen mit Rum. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, 2 ganze Eier, 2 Dotter, 160 g (16 deka) Mehl, 1 Glas Rum. Backzeit: 3/4 Stunden. Butter und Eier werden schaumiggerührt, dann der Zucker, Mehl und der Rum daruntergemischt und die Masse in kleinen runden Häufchen auf ein butterbestrichenes Papier gesetzt und, mit Zucker bestreut, in gelinder Hitze gebacken.

Kolatschen mit Sahne. Zutaten: 280 g (28 deka) Mehl, 200 g (20 deka) Butter, 1 ganzes Ei und 2 Dotter, 1/8 Liter saure Sahne, 20 g (2 deka) Hefe, 50 g (5 deka) Zucker, 1 Prise Salz, 500 g (1/2 Kilo) Marmelade. Man verschafft das Mehl mit der Butter, fügt die Dotter, das ganze Ei, Sahne, Hefe, Zucker und Salz hinzu, mengt alles gut untereinander und wirkt den Teig zusammen. Nachdem man ihn 1 Stunde hat stehen lassen, rollt man ihn federkieldick aus, zerschneidet ihn mit dem Backrädchen zu viereckigen Fleckchen, füllt sie mit Marmelade, schlägt sie zusammen und läßt sie, mit Ei und Zucker bestrichen, langsam im Ofen backen.

Kolatschen, Wiener. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 3 ganze Eier, 2 Dotter, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1 Zitrone, 1 Kilo Mehl, 1 Teelöffel Zimt, etwas Milch, 2 Eier zu Schnee geschlagen, 150 g (15 deka) Mandeln, 125 g (1/8 Kilo) Sultaninen. Backzeit: 40 Minuten. Butter, Eier und Dotter werden miteinander schaumiggerührt, dann nach und nach der Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, Mehl und Zimt dazugemischt und der Teig über Nacht in den Keller gestellt, danach wird er in walnußgroßen Stückchen, die man rund und flach drückt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt, mit dem gezuckerten Eiweißschnee bestrichen, mit den feingeschnittenen Mandeln und den Rosinen bestreut und in mäßiger Hitze gebacken.

Konfekt, siehe Seite 206 und 207.

Königskuchen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Butter, 12 Eier, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 1 Zitrone, 90 g (9 deka) Mandeln, 30 g (3 deka) bittere Mandeln, 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 70 g (7 deka) Zitronat, 100 g (10 deka) Korinthen. Backzeit: 1 1/4 Stunden. Die Mandeln werden geschält und gestoßen, das Zitronat kleingeschnitten, die Korinthen gut gereinigt und verlesen. Die Butter rührt man zu Schaum, fügt nach und nach unter beständigem Umrühren die Eidotter, den Zucker, abgeriebene Schale der Zitrone und die Mandeln dazu, schlägt den Teig nach einer Seite hin 3/4 Stunden, gibt dann das Mehl, das Zitronat, die Korinthen und den festen Eiweißschnee dazu und bäckt nun den Teig in einer gut gebutterten, länglich viereckigen Form bei mäßiger Hitze und schneidet ihn nach dem Erkalten in Scheiben, die man noch auf einem Blech im Ofen hellbraun werden läßt. Siehe auch Seite 197.

Korinthenkuchen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) geklärte Butter, 375 g (37 1/2 deka) gestoßener Zucker, fein abgeschnittene, gewiegte Schale von 1 Zitrone, 1/2 Messerspitze Muskatnuß, 125 g (1/8 Kilo) Korinthen, 500 g (1/2 Kilo) gesiebtes Mehl, 3 Eßlöffel Rum. Backzeit: 1 Stunde. Butter und Zucker werden schaumig und dann mit den übrigen Zutaten nach einer Seite hin 1 Stunde lang gerührt. Dann gibt man nach und nach das Mehl, den Rum und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee dazu. Das Ganze kommt in eine gebutterte mit Semmel ausgestreute Tortenform und wird bei mäßiger Hitze gebacken.

Kränze, geflochtene. Zutaten: 80 g (8 deka) Hefe, 1 Kilo Mehl, 8 Eidotter, 80 g (8 deka) Zucker, Schnee von 8 Eiweiß, 100 g (10 deka) zerlassene Butter. Backzeit: 3/4 Stunden. Man löst die Hefe in et-

was lauwarmer Milch auf, gibt das Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte eine Grube, gibt hierein die Hefe und läßt sie mit etwas Mehl verrührt aufgehen. Ist dies Hefenstück aufgegangen, gibt man die mit dem Zucker und dem Schnee vermischten Dotter, die Butter und soviel Mehl dazu, daß man einen glatten festen Teig erhält, den man so lange schlägt, bis er Blasen wirft. Man formt fingerlange und fingerstarke Rollen daraus, dreht je drei und drei zu einem Kranze zusammen, gibt sie auf ein butterbestrichenes Blech, läßt sie gut aufgehen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen.

Kränze von Butterteig. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) harte, frische Butter, 500 g (1/2 Kilo) Mehl, Obstmarmelade. Backzeit: 20 bis 30 Minuten. Man macht aus Butter, Mehl, etwas Salz und Wasser an einem kühlen Ort einen Blätter- oder Butterteig und schlägt ihn mindestens sechsmal übereinander. Zuletzt rollt man ihn messerrückenstark aus, schneidet ihn in Streifen von Handbreite, überstreicht diese mit Obstmarmelade, einer Mandelfülle oder einer Vanillecreme und klappt sie in der Weise übereinander, daß der eine Rand etwas vorsieht. Sie werden einzeln kranzförmig zusammengelegt, die Enden fest zusammengedrückt, die Oberfläche mit zerklopftem Ei bestrichen, mit Hagelzucker bestreut und die Kränze in ziemlicher Hitze hellbraun gebacken.

Kränze von Mürbteig. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) geklärte Butter, 300 g (30 deka) feiner Zucker, 375 g (37 1/2 deka) feines Mehl, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 7 hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter, 2 rohe Dotter. Backzeit: 20 bis 30 Minuten. In die zu Schaum gerührte Butter mischt man nach und nach die übrigen Zutaten, formt aus dem Teig kleine Rollen, deren Enden man zusammendrückt und etwas abplattet. Man bestreicht sie mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie in mäßiger Hitze. Man kann aus dem ausgerollten Teig mit einer Form auch Kringel ausstechen und weiterbehandeln wie oben.

Kränze, siehe auch Rumkränzchen, Vanillekränzchen.

Krapfen, abgerührte. Zutaten: 70 g (7 deka) Butter, 6 Eidotter, 1 Eßlöffel Rum, 280 g (28 deka) Mehl, 1/5 Liter warme Milch oder Sahne, 30 g (3 deka) Hefe, 1 Prise Salz. Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Man weicht die Hefe in der Milch auf, rührt die Butter recht, mischt nach und nach die Dotter, den Rum und das Mehl darunter, dann Salz und die aufgeweichte Hefe und schlägt den Teig so lange, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn an einem warmen Ort zugedeckt aufgehen läßt. Dann bereitet man die Krapfen wie in der Kochschule Seite 194 angegeben.

Krapfen, einfache. Zutaten: 280 g (28 deka) Mehl, 30 g (3 deka) Hefe, 1/4 Liter Milch, 50 g (5 deka) Butter, 8 Eidotter, 50 g (5 deka) Zucker. Backzeit: 1/2 Stunde. Die Hefe stellt man mit etwas lauwarmem Wasser oder Milch und einer Prise Zucker zum Aufweichen warm, gibt sie dann in das erwärmte Mehl in eine Grube, sprudelt die zerlassene Butter mit der Milch und etwas Salz ab, rührt Dotter und Zucker dazu und arbeitet dies unter das Mehl, schafft den Teig gut durch, läßt ihn gehen und bereitet Krapfen daraus (siehe Kochschule Seite 194).

Krapfen, gute. Zutaten: 160 g (16 deka) Mehl, 8 Eidotter, 125 g (1/8 Kilo) zerlassene Butter, 1 Liter Sahne oder Milch, 1 Löffel Rum, 40 g (4 deka) Hefe, 60 g (6 deka) Zucker, beliebige Fülle. Zurichtezeit: 1 Stunde. Backzeit: 1 Stunde. Die Zutaten werden zu einem Teige verarbeitet, den man gut abschlägt, aufgehen läßt, zu Krapfen formt, welche man mit einer Marmelade füllt (siehe Kochschule Seite 194), wieder aufgehen läßt und dann in siedendem Fett ausbäckt.

Krapfen, kleine, mit Backpulver. Zutaten: 600 g (60 deka) Mehl, 1 ganzes Ei, 1 Dotter, 1/5 Liter Sahne, 50 g (5 deka) Butter, etwas Zitronenschale, 1/2 Päckchen Backpulver. Die Zutaten werden kalt zu einem Teig vermischt, dem man nach Belieben eine Prise Salz beifügen kann; zuletzt

mengt man das Backpulver darunter und verarbeitet ihn gleich zu Krapfen (siehe Kochschule Seite 194).

Krapfen, Trautenauer. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, Salz, Schale von 1/2 Zitrone, etwas Muskatblüte, 35 g (3 1/2 deka) Zucker, 50 g (5 deka) Hefe, 70 g (7 deka) Butter, 5 Eidotter, 1 Löffel Rum, Zitronensaft, einige Löffel Milch oder Sahne, Aprikosenmarmelade. Die Hefe läßt man mit Milch und etwas Zucker aufgehen, gibt sie in das Mehl, die zerlassene Butter, Zucker, Zitronenschale und Saft, Salz, Muskat, Eidotter und Rum dazu und verschafft alles zu einem lockeren Teig, aus dem man runde Krapfen formt. Diese läßt man, nachdem man sie noch mit der Marmelade gefüllt hat, wieder aufgehen und bäckt sie dann in heißem Schmalz oder Butter.

Kräpfli von Hefenteig. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 70 g (7 deka) Butter, 4 zerquirlte Eier, 35 g (3 1/2 deka) Hefe, 70 g (7 deka) geschälte, gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 70 g (7 deka) Zucker, 1/4 Liter lauwarme Sahne oder Milch. Backzeit: 1/2 Stunde. Die angegebenen Zutaten werden zu einem ziemlich festen Teig verarbeitet, den man schlägt, bis er Blasen wirft, und dann aufgehen läßt. Dann wirkt man ihn nochmals gut durch, rollt ihn zu einer dünnen Platte aus, sticht den Teig mittels eines Wasserglases zu runden Kuchen aus, die man mit Obstmarmelade bestreicht, aufgehen läßt, mit Ei bestreicht, mit Zucker bestreut und dann in mäßiger Hitze bäckt.

Krapfen, siehe auch Dotter-, Indianer-, Mandel-, Mürbteig-, Prügel-, Spritz-Krapfen.

Kräuterkuchen, Schweizer. 5 Personen. Zutaten: 1 Handvoll sauber gewaschener und gebrühter Spinat, Petersilie, 2 feingehackte Zwiebeln, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 10 Eier, 1 Tasse Sahne, 125 g (1/8 Kilo) magerer, würfelig geschnittener Speck. Backzeit: 20 Minuten. Die Zwiebeln werden in der Butter gelb geröstet, der abgetropfte und mit der Petersilie gehackte Spinat dazugegeben und beides über dem Feuer gerührt, bis alles Feuchte verdunstet ist. In einer Schüssel mischt man etwas Muskatnuß, die Eier und die Sahne dazu, gibt die Masse auf ein butterbestrichenes Tortenblech, streut die Speckwürfel darüber, bäckt den Kuchen im Ofen und gibt ihn warm zu Tisch.

Kuchen, siehe auch: Apfel-, Baum-, Honig-, Karmeliter-, Käse-, Kümmel-, Mailänder, Mandelteig-, Muff-, Mürbteig-, Prassel-, Puft-, Quark-, Sächsischer, Weichsel-, Weihnachts-, Zitronatkuchen.

Kümmelbrezel. Zutaten: 1/2 Liter Sahne, 6 bis 7 Eßlöffel Mehl, 60 g (6 deka) zerlassene Butter, 1 Eßlöffel Kümmel. Backzeit: 5 bis 10 Minuten. Man macht von den angegebenen Zutaten einen ziemlich dünnen Teig, den man löffelweise in ein mit einer Speckschwarte bestrichenes Brezeleisen gibt, dieses schließt und die Brezeln über offenem Feuer auf beiden Seiten bäckt.

Kümmelbrötchen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 50 g (5 deka) Butter, 1 Ei, 1 Dotter, 1 Prise Salz, 20 g (2 deka) in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe. Backzeit: 20 bis 30 Minuten. Man arbeitet einen von den angegebenen Zutaten hergestellten Teig gut durch und läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte gehen. Dann formt man längliche oder runde kleine Brötchen daraus, läßt auch diese noch eine Weile aufgehen, bestreicht sie dann mit Ei, streut Kümmel darüber und bäckt sie in guter Hitze auf einem butterbestrichenen Blech.

Kümmelkakes. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 6 Eidotter, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 240 g (24 deka) Zucker, 80 g (8 deka) gestoßener Kümmel, 250 g (1/4 Kilo) Kartoffelmehl, 1 Prise Muskat. Backzeit: 1/2 Stunde. In die leicht gerührte Butter gibt man nach und nach die Zutaten und zieht zuletzt den festen Schnee darunter, füllt die Masse in kleine gebutterte Blechformen und bäckt sie langsam hellgelb.

Kümmelkuchen. Zutaten: 50 g (5 deka) in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe, 2 Eier, 2 Dotter, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 125 g (1/8 Kilo) geklärte Butter, 625 g (62 1/2 deka) Mehl. Backzeit: 20 Minuten. Man rührt von allen angegebenen Zu-

taten einen geschmeidigen Teig zusammen, den man mit dem Löffel tüchtig schlägt und auf ein mit Mehl bestreutes Blech gibt, wo man ihn zu kleinen Kuchen formt, die man gut aufgehen läßt; danach bestreicht man sie mit Ei, sticht mehrmals mit einer Gabel hinein und streut Kümmel und Butterstückchen darüber, die man in guter Hitze goldgelb bäckt.

Kümmelstangen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) gewärmtes Mehl, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 15 g (1 1/2 deka) in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe, eine Prise Salz, 2 bis 3 Löffel Zucker. Backzeit: 20 Minuten. Von sämtlichen Zutaten mischt man einen Teig, den man gut schlägt, bis er Blasen wirft, und dann aufgehen läßt. Nach kurzer Zeit formt man ihn zu etwa 12 cm langen, fingerdicken Stangen, die man mit Kümmel bestreut, nachdem sie mit Ei bestrichen wurden, läßt sie aufgehen und bäckt sie dann bei nicht zu starker Hitze hellbraun.

Leb- oder Honigkuchen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Honig, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 125 g (1/8 Kilo) süße, grobgewiegte Mandeln, 15 g (1 1/2 deka) reine Pottasche, 2 Eßlöffel Rum, 1/2 Teelöffel Zimt, 10 gestoßene Nelken, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 70 g (7 deka) Zitronat, 20 g (2 deka) kandierte Pomeranzenschale, 100 g (10 deka) Butter, 4 Eier, 1 1/2 Kilo Weizenmehl. Pottasche mit Rum sowie Honig und Zucker werden extra zusammengetan und zum Auflösen warmgestellt. Die Pottasche wird mit einem Tuche und Deckel bedeckt. Wenn sie sich aufgelöst hat, vermischt man alle Zutaten miteinander und schafft einen schmiegsamen Teig etwa 2 Stunden lang durch, der dann zugedeckt 8 Tage stehen muß. Soll der Lebkuchen gebacken werden, so wird ein Kuchenblech mit einer Speckschwarte eingerieben, der Teig dünn ausgerollt, darauf bei mäßiger Hitze gebacken und noch warm zerschnitten. Man kann die Stücke beliebig mit Mandeln und Zitronat sternförmig belegen.

Linzer Kuchen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) gebrühte und geschälte Mandeln, 250 g (1/4 Kilo) geklärte Butter, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 3 Eier, 1 Teelöffel Zimt, Obstmarmelade. Backzeit: 3/4 Stunden. Die Butter klärt man und rührt sie zu Schaum, rührt allmählich den Zucker, die Mandeln, die man mit ein wenig Wasser zuvor im Mörser gestoßen hat, die 3 Eier und den Zimt dazu und mengt dann das Mehl hinein, so daß man einen glatten Teig erhält, den man in zwei gleiche Teile zu 1 cm dicke runde Kuchen teilt und von denen man den einen mit Obstmarmelade bestreicht, den anderen darüberdeckt, diesen mit geschlagenem Ei bepinselt und dann den ganzen Kuchen bei gelinder Hitze bäckt.

Linzer Ringe. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) feines Mehl, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 8 Eier, 3 Eiweiß, 1 Löffel Johannisbeergelee. Backzeit: 25 bis 30 Minuten. Butter, Zucker und Mehl werden mit den Händen, die man zuvor in recht frisches Wasser getaucht und wieder abgetrocknet hatte, zu einem Teige schnell zusammengeknetet, ehe die Butter schmelzen kann. Wenn die Masse untereinandergemengt und leicht verarbeitet ist, stellt man sie 1 Stunde kalt oder auf Eis, damit die Butter wieder recht fest wird, rollt danach den Teig 1 cm dick aus und sticht ihn mit einer passenden Form zu Ringen aus oder man nimmt ein Weinglas, sticht zuerst runde Kuchen aus und mit einem kleineren Glase das Innere aus diesen. Die Ringe legt man auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit Staubzucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze goldgelb. Danach werden sie in Perlen oder Tüpfchenform mit sehr steifem, gezuckertem Eiweißschnee und Johannisbeergelee abwechselnd verziert.

Linzer Teig. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 500 g (1/2 Kilo) geschälte und gestoßene Mandeln, 500 g (1/2 Kilo) gestoßener Zucker, 6 ganze Eier, 1 Eßlöffel gestoßener Zimt, 1 Teelöffel gestoßene Nelken, ebensoviel gestoßener Kardamom, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 500 g (1/2 Kilo) harte, zerstückte Butter, eine Prise Salz. Sämtliche Zutaten werden auf dem Kuchenbrett zu einem Teig vermischt, den man bis zum Gebrauch kalt oder auf Eis stellt.

Linzer Torte. Zutaten: Linzer Teig, 500 g (1/2 Kilo) Kirschen- oder Aprikosenmarmelade. Backzeit: 3/4 Stunden. Aus dem Teig rollt man, wie schon angegeben, einen fingerstarken Tortenboden aus, belegt ihn mit eingemachten Kirschen oder mit der Marmelade, macht von Teig ein Gitter über die Torte in der Weise, daß man zuerst einen fingerstarken Streifen über die Mitte legt, quer darüber einen zweiten, über diesen wieder quer einen dritten usw., bis die ganze Rundung bedeckt ist, setzt noch einen Rand von Teig um die Torte, bepinselt diesen wie auch das Gitter mit Ei, befestigt ringsum einen Papierstreifen, damit der Teig nicht auslaufen kann, bäckt die Torte bei mäßiger Hitze und bestäubt sie zuletzt mit feinem Zucker.

Löffelbiskuit. Zutaten: 8 ganze Eier, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 1 Zitrone, 200 g (20 deka) Mehl. Backzeit: 10 bis 15 Minuten. Die Schale der Zitrone wird an Zucker abgerieben und mit dem übrigen Zucker und den ganzen Eiern über gelindem Feuer zu einer dickschaumigen Masse geschlagen; wenn sie warm ist, wird sie vom Feuer genommen, bis zum Auskühlen geschlagen und dann das Mehl daruntergemischt. Mittels eines Trichters oder einer Spritze wird der Teig in Form von 10 cm langen Biskuits auf Papierbögen gesetzt, oben und unten rund und in der Mitte etwas dünner geformt, mit Zucker besiebt und in gelinder Hitze gelbgebacken. Bevor sie kalt werden, schneidet man sie mit einem flachen Messer von dem Papier ab und bewahrt sie an einem trockenen Ort.

Mailänder Kuchen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 3 Eier, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, abgeriebene Schale und den Saft von 1 Zitrone, 300 g (30 deka) Mehl. Backzeit: 20 Minuten. In die schaumiggerührte Butter mischt man nach und nach die übrigen Zutaten, gibt so viel Mehl dazu, daß sich der Teig gut ausrollen läßt, und sticht nun 1/2 cm dicke kleine runde Kuchen aus, die man auf ein gebuttertes Blech setzt, mit gezuckertem Eigelb bestreicht und bei ziemlicher Hitze bäckt.

Makronen. Zutaten: 350 g (35 deka) süße und 70 g (7 deka) bittere Mandeln, 10 Eiweiß, 725 g (72 1/2 deka) feiner Zucker. Backzeit: 2 Stunden. Man brüht die Mandeln, zieht sie ab, trocknet sie sorgfältig, stößt sie mit 6 Eiweiß fein und rührt sie mit dem Zucker und den übrigen 4 Eiweiß 1/2 Stunde lang, bis die Masse geschmeidig und weich ist, füllt davon in eine Spritze, deren Tülle den Durchmesser eines Fingers hat und setzt davon runde Kugeln in der Größe eines Markstückes auf ein mit Zucker bestreutes Papier, gibt dies auf ein Blech in die mäßig warme Ofenröhre, in der die Makronen sehr langsam getrocknet werden. Bemerkung: Bittere Makronen erzielt man durch Zugabe von mehr bitteren und weniger süßen Mandeln. Kokosnußmakronen macht man in gleicher Weise, indem man statt Mandeln geriebene Kokosnuß (etwa 400 g) auf den Zucker und 10 Eiweiß vermischt.

Makronen, siehe Seite 204.

Makronen, gestiftelte (länglich geschnittene). Zutaten: 230 g (23 deka) Mandeln, ebensoviel Zucker, 2 frische Eiweiß, etwas Zitronensaft. Backzeit: 1/2 Stunde. Zucker, Eiweiß und Zitronensaft werden so lange miteinander gerührt, bis die Masse Blasen wirft, dann mischt man die geschälten, stiftelig geschnittenen Mandeln hinein, setzt davon kleine Häufchen auf ein wachsbestrichenes Blech und bäckt sie langsam hellgelb.

Makronenschaumtorte. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) süße und 15 g (1 1/2 deka) bittere Mandeln, 300 g (30 deka) Zucker, 1 Zitrone, 6 Eiweiß, Marmelade, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1 Tortenblatt Mürbteig (siehe Kochschule Seite 199). Backzeit: 50 Minuten. Ein Tortenblech belegt man mit dem Mürbteig. Die geschälten Mandeln stößt man im Mörser mit ein wenig Eiweiß, mischt den gestoßenen Zucker, Saft und Schale einer Zitrone und Schnee von 6 Eiweiß darunter, macht einen 6 bis 7 cm hohen Teigrand um die Torte und bäckt sie langsam hellgelb. Dann streicht man irgendeine Marmelade darüber, bestreicht

diese mit dem mit Zucker und etwas Vanille vermischten festen Schnee und läßt ihn im Ofen trocknen. Bemerkung: In gleicher Weise kann man einen Blätterteigboden mit dieser Masse belegen und im warmen Ofen übertrocknen.

Mandeln, gebrannte. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 500 g (1/2 Kilo) Mandeln, 6 g Zimt oder 1 Päckchen Vanillepulver. Man kocht den Zucker mit 1/4 Liter Wasser unter Abschäumen, schüttet 500 g (1/2 Kilo) in einem Tuch sauber abgeriebene große süße Mandeln hinein und rührt sie so lange mit einem Blechlöffel über dem Feuer, bis sie knacken; dann stäubt man den Zimt und die Vanille darüber, brennt sie unter fortgesetztem Umrühren vollends trocken und läßt sie bedeckt auskühlen.

Mandeln, gebrannte, siehe Seite 206.

Mandelbaisers. Zutaten: 3 Eiweiß, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 125 g (1/8 Kilo) Mandeln, Schlagsahne oder Marmelade zum Füllen. Back- bzw. Trockenzeit: 1 bis 2 Stunden. Die geschälten und gestoßenen Mandeln werden mit dem festen Eiweißschnee und dem feingesiebten Zucker vermischt, worauf man von der Masse mittels einer Spritze oder einer Papierdüte oder auch mit einem Eßlöffel kleine Häufchen auf ein mit weißem Papier belegtes Blech setzt und in einem sehr lauen Ofen trocknet. Wenn sie oben trocken sind, nimmt man sie heraus, höhlt sie etwas aus, läßt auch die untere Seite trocknen, füllt sie dann mit Marmelade oder Schlagsahne und setzt immer zwei zusammen.

Mandelbrezeln. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) Mehl, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 250 g (1/4 Kilo) gestoßene Mandeln, 250 g (1/4 Kilo) Butter, 7 Eier. Sämtliche Zutaten werden miteinander vermischt und der Teig 1/2 Stunde kaltgestellt. Man formt dann Brezeln daraus, bestreicht die Masse mit Eiweiß und Zucker und läßt sie langsam backen.

Mandelbrezeln, andere Art. Zutaten: 200 g (20 deka) Butter, 2 Eidotter, 100 g (10 deka) Zucker, 280 g (28 deka) Mehl, 35 g (3 1/2 deka) Hefe, 125 g (1/8 Kilo) gebrühte, gehackte Mandeln. Backzeit: 20 bis 30 Minuten. Man rührt die Butter schaumig, rührt die Eidotter dazu, dann den Zucker, Salz, das Mehl und zuletzt die in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe; damit läßt man den Teig gut aufgehen, sticht Laibe davon ab, die man zu Brezeln formt, läßt auch diese wieder aufgehen und bäckt sie schön gelbbraun. Sind sie erkaltet, bestreicht man sie mit Eiweiß, bestreut sie mit Mandeln, die man mit 100 g (10 deka) Zucker vermischt hatte, und überbäckt sie nochmals langsam in der Röhre.

Mandelbrezeln, delikate, zum Kaffee. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Zucker, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 6 Eiweiß, 30 g (3 deka) Zucker, 35 g (3 1/2 deka) Hefe. Zum Guß nimmt man 250 g (1/4 Kilo) Mandeln und 175 g (17 1/2 deka) Zucker. Aus der Hefe macht man ein Hefenstück, das gut aufgehen muß. Inzwischen hat man die Butter schaumiggerührt, nach und nach das Mehl, die Hefe, die Dotter und den Zucker dazugegeben und läßt dann den Teig nach gutem Abschlagen aufgehen. Dann werden Brezeln daraus geformt und schön gelbgebacken. Sind diese erkaltet, so bestreicht man sie mit Eiweiß und bestreut sie mit dem mit den Mandeln vermischten Zucker und läßt sie in der Röhre langsam backen.

Mandelbusserln, siehe Seite 204.

Mandelcremetorte. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 250 g (1/4 Kilo) Butter, 200 g (20 deka) abgezogene Mandeln, 200 g (20 deka) feiner Zucker, 1 Zitrone, 5 ganze Eier, 140 g (14 deka) frische, zerlassene Butter. Backzeit: 40 Minuten. Die Mandeln werden mit etwas Eiweiß in einem Mörser feingestoßen, dann Zitronenschale, Zucker und die Eier dazugemischt und die Butter dazugefügt. Aus Mehl und Butter macht man einen guten Butterteig (siehe Kochschule Seite 202), mit dem man ein gutgebuttertes Springblech auslegt; darauf streicht man die Mandelfülle, doch läßt man einen fingerbreiten Rand, bestreicht ihn mit Eiweiß und setzt einen Deckel von Butterteig über das Ganze, bestreicht ihn wieder mit Ei und bäckt ihn im mäßig heißen Ofen. Danach bestreut man ihn mit Zucker, stellt ihn wieder in den Ofen, bis der Zucker ge-

schmolzen ist, und gibt die Torte lauwarm zu Tisch.

Mandelfondtorte, siehe Sandtorte.

Mandelguß zu Kaffeekuchen. Zutaten zu einem großen Kaffeekuchen: 500 g (1/2 Kilo) geschälte und gestoßene Mandeln nebst einigen bittern Mandeln, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 375 g (37 1/2 deka) gesiebter, feiner Zucker, 250 g (1/4 Kilo) zerlassene, frische Butter, 6 zerquirlte Eidotter, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Die Butter wird schaumiggerührt, nach und nach die Eidotter, Zucker und Mandeln sowie Zitronenschale dazugemischt und zuletzt der feste Schnee daruntergemengt, worauf man den Guß mit einem Löffel auf den Kuchen streicht. Bemerkung: Dieser Guß eignet sich indeß nicht für einen Kuchen, der Mandeln oder Rosinen enthält.

Mandelhäufchen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) abgezogene Mandeln, 70 g (7 deka) Zitronat, von 1 Orange die Schale, 1/2 Zitrone, Schnee von 5 Eiweiß, 250 g (1/4 Kilo) Zucker. Backzeit: 15 Minuten. Der Zucker wird unter den festen Schnee gerührt, bis dieser ganz dick ist; die Mandeln, Zitronat, Orangen- und Zitronenschale, alles länglich geschnitten, gibt man mit etwas Zimt dazu, verrührt es gut, setzt walnußgroße Häufchen auf Oblaten und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen langsam gelb.

Mandelhippe. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) abgezogene, länglichgeschnittene Mandeln, 250 g (1/4 Kilo) feiner Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 70 g (7 deka) Mehl, Schnee von 6 Eiweiß. Backzeit: 10 Minuten. Die angegebenen Zutaten, außer dem Schnee, gibt man in eine Schüssel und vermischt sie zu einem Teig, unter den man dann den festen Schnee mengt. Ein Blech bestreicht man heiß mit Wachs, läßt es erkalten, setzt mit einem Teelöffel kleine runde Häufchen in dreifingerbreiter Entfernung darauf, streicht sie gleichmäßig auseinander, besiebt sie mit Zucker und gibt sie in einen mittelheißen Ofen, in dem man sie langsam hellgelb werden läßt. Noch heiß löst man sie mit einem dünnen Messer ab, biegt sie schnell über ein rundes Holz und gibt sie mit Zucker besiebt zu Tisch.

Mandelkränzchen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 2 Eiweiß, 250 g (1/4 Kilo) abgeschälte, geriebene Mandeln, 1/2 Zitrone. Backzeit: 30 Minuten. Zucker und Eiweiß werden gut verrührt, die Mandeln und die Zitronenschale dazugemengt, der Teig in eine Spritze gegeben und auf einem mit Wachs oder Butter bestrichenen Blech kleine Kränzchen davon aufgesetzt, die man in der nur lauwarmen Röhre bäckt.

Mandelkrapfen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 200 g (20 deka) Butter, 2 Eidotter. Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Mehl, Butter und Mandeln sowie die Dotter mischt man auf einem Nudelbrett zu einem Teig, macht kleine Krapfen davon, bäckt sie im Ofen und wälzt sie, solange sie noch heiß sind, in Vanillezucker.

Mandelschnitten. Zutaten: 140 g (14 deka) Butter, 140 g (14 deka) Zucker, 200 g (20 deka) Mehl, 1 Zitrone, Schnee von 3 Eiweiß, 70 g (7 deka) feingeschnittene Mandeln, 250 g (1/4 Kilo) Marmelade. Zu der mit Zucker schaumiggerührten Butter gibt man das Mehl, den Saft sowie die abgeriebene Schale der Zitrone. Dann knetet man den Teig auf einem Nudelbrett durch, rollt ihn halbfingerdick aus und bäckt ihn auf einem Blech halb fertig, worauf man den Schnee schlägt und mit den Mandeln vermengt. Dann bestreicht man den halbgebackenen Kuchen mit einer Marmelade, streicht die Schneemasse darauf und gibt den Kuchen wieder in den Ofen, wo man ihn bei schneller Hitze fertigbäckt. Er wird, so lange er noch warm ist, in gleichmäßige Schnitten geschnitten.

Mandelstangen. Zutaten: 3 Eier, 140 g (14 deka) Zucker, 1 Zitrone, 170 g (17 deka) geschälte, länglichgeschnittene Mandeln, 60 g (6 deka) in Streifchen geschnittenes Zitronat, 3 bis 4 Eßlöffel feines Mehl. Backzeit: 1/2 Stunde. Dotter und Zucker rührt man untereinander und mischt die Masse mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß nebst der feingehackten Zitronenschale, Mandeln und Zitronat, rührt dann das Mehl darunter und streicht die Masse auf Oblaten, die man in gelinder

Hitze hellbäckt und noch warm in schmale Streifen schneidet.

Mandelteigkuchen. Zutaten: 50 g (5 deka) Butter, 1 Ei, 125 g (1/8 Kilo) Mehl, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, Zitronenschale, etwas Zimt und gestoßene Nelken, 60 g (6 deka) Mandeln. Backzeit: 20 Minuten. Butter und Ei rührt man schaumig, mischt die übrigen Zutaten zu einem Teige dazu, rollt ihn messerrückenstark aus, sticht ihn in beliebige Formen aus, bestreicht diese mit Ei, gibt in jede Mitte eine geschälte, halbierte Mandel und bäckt die Kuchen in der Röhre.

Mandeltorte. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) süße und 50 bittere Mandeln, 16 Eiweiß, 375 g (37 1/2 deka) Zucker, Schale von 1 Zitrone, 5 Löffel Rosenwasser, 3 bis 4 Löffel süße Sahne. Backzeit: 1 Stunde. Man stößt die geschälten Mandeln mit der Sahne und etwas Eiweiß sehr fein, mischt dann die übrigen Zutaten, zuletzt den Schnee unter die Masse, die man auf ein butterbestrichenes Tortenblech gießt und im lauwarmen Ofen bäckt.

Mandeltüten. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) süße, 2 bis 3 bittere Mandeln, 2 bis 3 Eiweiß, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 35 g (3 1/2 deka) Mehl. Backzeit: 20 bis 30 Minuten. Die Mandeln werden gebrüht, geschält, länglich geschnitten und auf dem Ofen getrocknet; dann vermischt man sie mit dem festen Schnee der Eiweiß und den übrigen Zutaten, streicht von der Masse Streifen von 10 cm Länge und 6 cm Breite auf ein gebuttertes Blech und bäckt sie hellbraun in nicht zu gelinder Hitze. Dann schneidet man sie vom Blech und dreht sie noch warm über ein spitzes Holz zu Düten, die man mit Schlagsahne füllt.

Mandelwaffeln. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 8 Eier, 250 g (1/4 Kilo) Mandeln, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 1 Zitrone, 2 Löffel Milch. Backzeit: 5 Minuten. Man wäscht die Butter, falls sie gesalzen ist, gut aus, rührt sie mit den ganzen Eiern zu Schaum, fügt die geschälten, feingeriebenen Mandeln, Mehl, Zitronenschale mit der Milch zu einem dickflüssigen Teig (eventuell noch etwas Milch nehmen), den man löffelweise in einem mit einer Speckschwarte oder Butter eingefetteten Waffeleisen über hellem Feuer hellbraun bäckt. Die fertigen Waffeln bestreut man mit Zucker und Zimt und reicht sie warm zu Kaffee, Tee oder als Dessert.

Mandelwürstchen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) abgezogene, feingestoßene Mandeln, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 1/2 Weinglas Kirschwasser, 3/8 Liter kaltes Wasser. Backzeit: 25 Minuten. Man vermischt alles auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig, rollt ihn zu einer länglichen Stolle, schneidet einzelne Teile ab, die man zu fingerlangen Würstchen formt, macht mit dem Messer schräge Rillen hinein und bäckt die Würstchen auf einem butterbestrichenen Blech bei mäßiger Hitze.

Marillenschnittentorte, Torteletten, siehe Aprikosen.

Martinshorn oder Märtenhörndl. Zutaten: 1 Kilo Mehl, 35 g (3 1/2 deka) Hefe, 1/4 Liter Milch, 3 bis 4 Eier, 2 Löffel Zucker, die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 50 g (5 deka) Mandeln, 150 g (15 deka) Rosinen, 100 g (10 deka) Korinthen, 200 g (20 deka) Butter. Backzeit: 45 Minuten. Man setzt mit der in etwas lauwarmer Milch aufgelösten Hefe in dem Mehl ein Hefenstück an (siehe Kochschule Seite 189) und läßt es zugedeckt an warmer Stelle aufgehen. Dann mischt man nach und nach die anderen Zutaten hinein, schlägt den Teig gut ab, bis er Blasen wirft, und formt ihn auf dem mehlbestaubten Brett zu einem Hufeisen, oder man macht deren auch mehrere daraus, gibt sie auf ein gebuttertes Blech und bestreicht sie nach dem Aufgehen mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt, auch wohl noch mit feingehackten Mandeln und bäckt sie in mäßiger Hitze.

Marzipan, siehe Seite 204.

Marzipan, Lübecker. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) süße, ausgelesene Mandeln, 1 Löffel Rosen- oder Orangenblütenwasser, 500 g (1/2 Kilo) Puderzucker. Backzeit: 2 Stunden. Die Mandeln werden tags zuvor eingewässert, am anderen Morgen geschält, gewaschen, mit einem weichen Tuch

trockengerieben und mit etwas Orangenblütenwasser im Mörser feingestoßen oder gemahlen, mit dem mit Orangenblütenwasser befeuchteten Zucker in einem Messing- oder Kupferkessel auf schwachem Feuer mit einem dazu bestimmten Holzlöffel so lange gerührt, bis sich die Masse vom Gefäß löst. Dann rollt man die Masse auf einem mit Zucker bestreuten Backbrett aus, streut Puderzucker darüber, schneidet beliebig Formen aus und trocknet diese im nur lauwarmen Ofen ganz langsam auf einem Blech, das man mit wachsbestrichenem Papier belegt hat. Danach kann man die Formen beliebig mit Spritzglasur verzieren.

Marzipantorte. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) süße, 8 Stück bittere Mandeln, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 1 Kaffeelöffel Rosenwasser, Aprikosen- oder Himbeermarmelade. Backzeit: 2 Stunden. Die geschälten Mandeln werden mit dem Rosenwasser (oder Orangenblütenwasser) im Mörser sehr fein gestoßen, mit dem feingestoßenen Zucker vermischt und die Masse in einer Kasserolle über dem Feuer so lange gerührt, bis der auf die Masse gedrückte Finger nicht mehr anklebt. Dann rollt man davon auf dem mit Zucker bestreuten Brett zwei 1/2 cm starke Platten aus, von denen man die eine mit Marmelade bestreicht, die andere daraufdeckt, diese mit einer weißen Glasur überzieht und die Torte im lauwarmen Ofen trocknen läßt, bis sie weiß ist. Bemerkung: Die Torte kann nach Belieben noch mit kandierten Früchten belegt werden.

Maultaschen mit Mandelfülle. Zutaten: Blätterteig, Obstmarmelade oder Mandelfülle, 1 geschlagenes Ei, Zucker. Backzeit: 1/2 bis 3/4 Stunden. Aus dem Blätterteig rollt man etwa 25 cm breite Streifen aus, die man 4 cm vom Rande entfernt mit kleinen Häufchen von der Fülle belegt; dann klappt man die leere Seite des Streifens darüber, drückt sie fest an und schneidet mit dem Kuchenrädchen um die Fülle Halbmonde aus, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie in guter Hitze, nimmt sie aus dem Ofen, bestreut sie mit Zucker und gibt sie wieder in den Ofen, bis der Zucker geschmolzen und wieder glänzend geworden ist.

Meringen (Baisers). Zutaten: 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, etwas Zitronensaft, 300 g (30 deka) Staubzucker. Backzeit: 4 1/2 Stunden. Unter den sehr festen Schnee mischt man nach und nach einige Tropfen von dem Zitronensaft, gibt dann den Zucker dazu, füllt die Masse in eine Spritze und setzt mit dieser oder mit einem Eßlöffel eiförmige Häufchen auf ein Papier und bestäubt sie mit Zucker. Wenn nach einigen Minuten der Zucker geschmolzen ist, gibt man sie mit dem Papier behutsam auf ein Blech und schiebt sie in einen mäßig heißen Ofen, in dem man sie mehr trocknen als backen läßt. Sobald sie auf der Oberfläche gelblich werden, löst man die Meringen mit einem dünnen Messer vom Papier ab, drückt die Unterseite leicht mit einem Teelöffel ein und trocknet auch diese im Ofen. Vor dem Auftragen füllt man die Meringen mit Vanilleschlagsahne, fügt immer zwei zusammen, schichtet sie aufeinander und gibt sie sofort zu Tisch. Siehe auch Seite 205.

Meringues (spanische Windbußerln), siehe Seite 205.

Milchbrot, mürbes. Zutaten: 2 Kilo feines Weizenmehl, 1 Eßlöffel Salz, 80 bis 90 g (8 bis 9 deka) Hefe, 1/4 Liter lauwarme Milch, 3 ganze Eier, 8 Dotter, 3 Eßlöffel Zucker, 250 g (1/4 Kilo) Butter, 1/2 Liter lauwarme Milch, gereinigte Korinthen oder Rosinen nach Belieben. Backzeit: 3/4 Stunden. Das Mehl gibt man auf das Backbrett, mischt es mit dem Salz und gibt in die in der Mitte gemachte Grube die inzwischen mit 1/4 Liter Milch aufgelöste Hefe, verrührt sie mit etwas Mehl und läßt sie zugedeckt aufgehen. Dann mischt man nach und nach die übrigen Zutaten und die zerlassene Butter dazu, schlägt den Teig gut ab und teilt ihn auf dem mit Mehl bestreuten Brett in vier Teile, die man zu Broten formt, nachdem sie einzeln wieder gut durchgearbeitet wurden, läßt sie auf einem gebutterten Blech aufgehen, bestreicht sie mit zerlassener Butter und bäckt sie in guter Hitze hellbraun.

Minutenkuchen. Zutaten: 200 g (20 deka) Butter, 2 Eidotter, der Saft 1 Zitrone, 1/8 Liter Sahne, 1 Prise Salz, 400 g (40 deka) Mehl, Äpfel oder Kirschen. Backzeit: 3/4 Stunden. Die Butter wird schaumiggerührt, Dotter, Zitronensaft und das Mehl dazugemischt, der Teig gut durchgearbeitet, in zwei Hälften geteilt, messerrückendick ausgerollt, die eine Hälfte mit geschälten, zerschnittenen Äpfeln, die man zuvor gezuckert hat, oder mit Kirschen belegt, die andere Hälfte darübergegeben, mit Butter bestrichen, mit Zucker bestreut und gebacken.

Möckchen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 3 Eier, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 70 g (7 deka) feingewiegte Mandeln, 1 Zitrone. Backzeit: 1/2 Stunde. Zucker und Eier rührt man 1/2 Stunde lang nach einer Seite hin, mischt dann nach und nach die übrigen Zutaten nebst der abgeriebenen Schale der Zitrone dazu, formt aus der Masse auf dem Nudelbrett fingerlange und fingerstarke Würstchen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, drückt sie etwas platt, macht mit einem Messerrücken schräge Linien darauf, läßt sie noch 1 Stunde stehen und bäckt sie in einem abgekühlten Ofen; sie müssen weiß bleiben.

Mohnbaba (Gugelhupf oder Napfkuchen mit Mohnfülle). Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 250 g (1/4 Kilo) Butter, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, 1/8 Liter Milch oder Sahne, Salz, Zitronenschale, 30 g (3 deka) Hefe. Backzeit: 1 Stunde. Zur Fülle: 200 g (20 deka) Mohn, 2/10 Liter Milch, Zitronenschale, 60 g (6 deka) große Rosinen, 30 g (3 deka) süße, feingehackte Mandeln, Zucker nach Geschmack. Kochzeit der Fülle: 1/4 Stunde. Man setzt ein Hefenstück an und verschafft es mit dem Mehl, der zerlassenen Butter und den mit der Milch verquirlten Eiern und den übrigen Zutaten, bis der Teig sich löst und Blasen wirft, worauf er aufgehen muß. Vorher hat man die Fülle gemacht, indem man den Mohn mit der Milch, Zucker, Zitronenschale 1/4 Stunde unter Rühren breiig gekocht und zuletzt die Rosinen damit hat durchziehen lassen. (Verfeinert wird die Fülle durch 1 Kaffeelöffel Honig oder zuletzt dazugegebene Schokolade.) Wenn der Teig gut gegangen ist, wird er auf einem gut bemehlten Brett groß ausgerollt, über und über bis auf einen schmalen Rand mit der Mohnfülle bestrichen, danach zu einer Wurst zusammengerollt und in die gut ausgebutterte Napfkuchenform getan. Nun läßt man den Kuchen nochmals aufgehen, bäckt ihn dann bei mäßiger Hitze in der Bratröhre, und zwar zuerst mit gebuttertem Papier bedeckt, und stürzt ihn zum Erkalten. Bemerkung: Man kann die Baba mit zerlassener warmer Butter bestreichen und dick einzuckern. Der Teig kann auch durch 2 bis 3 darüber geriebene Mandeln und etwas Muskat pikant gemacht werden.

Mohn- oder Nußkipfel. Zutaten: Zur Fülle: 250 g (1/4 Kilo) gemahlene Nüsse, 1/8 Liter Milch, 65 g (6 1/2 deka) Zucker, 1/2 Stange Vanille, 60 g (6 deka) Butter. Zum Teig: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 50 g (5 deka) Hefe, 2 Eidotter, 1 ganzes Ei, Milch. Backzeit: 1/2 Stunde. Milch, Zucker und Butter mischt man zusammen und stellt es 1/4 Stunde beiseite. Danach gibt man die Nüsse hinein und kocht das Ganze unter fortwährendem Rühren 5 Minuten lang. Dann bröselt man 250 g (1/4 Kilo) Butter mit dem Mehl und Zucker ab, gibt die in etwas lauwarmer Milch mit Zucker aufgelöste Hefe, die Eier und soviel Milch dazu, daß man einen Teig wie zu Strudelteig erhält (siehe Kochschule Seite 141). Man arbeitet ihn auch wie einen Strudelteig ab und läßt ihn 1 Stunde aufgehen. Dann rollt man ihn stückweise messerrückendick aus, schneidet längliche Vierecke daraus, bestreicht diese mit Nußfülle (oder Mohnfülle), rollt sie zu Kipfeln (Hörnchen) zusammen, läßt sie wieder aufgehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie schön braun in der Röhre.

Mohntorte, siehe Seite 201.

Mönchsschnitten. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) brauner Farinzucker, 125 g (1/8 Kilo) Mandeln, 4 g Zimt, 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 125 g (1/8 Kilo) Mehl. Der Zucker und die ungeschält geriebenen Mandeln und der Zimt werden mit dem

festgeschlagenen Eiweißschnee sehr gut vermischt, worauf man zuletzt noch das Mehl hinzufügt, den Teig zwei Messerrücken dick ausrollt, kleine runde Kuchen aussticht und sie bei gelinder Hitze bäckt.

Muffkuchen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Butter, 4 Eier, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 8 g Zimt, 30 g (3 deka) süße, 30 g (3 deka) bittere, geschälte und gestoßene Mandeln, 8 g gestoßener Kardamom, 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 8 g Hirschhornsalz. Backzeit: 30 bis 40 Minuten. Man rührt zuerst die Butter zu Schaum, gibt nach und nach die übrigen Zutaten dazu, rollt den gut durchgeschafften Teig nicht zu dick aus und bäckt ihn bei gelinder Hitze.

Mürbe Brezeln, siehe Seite 199.

Mürbteig, siehe Bröselteig und Seite 199.

Mürbteig mit Zucker. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) frische Butter, 300 g (30 deka) Mehl, 85 g (8 1/2 deka) Zucker, die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 2 ganze Eier, Milch. Bereitungszeit: 3/4 Stunden. Das Mehl wird mit dem Zucker und der Zitronenschale auf dem Nudelbrett vermischt, die Butter darüber zerschnitten und mit dem Mehl mittels der Nudelrolle zu einem Teig verarbeitet; dann gibt man die Eier und so viel Milch dazu, daß der Teig genügend feucht wird und man ihn leicht ausrollen kann. Weitere Verarbeitung siehe Kochschule Seite 199. Bemerkung: Der Teig muß in einem kühlen Raum gemacht werden. (Siehe auch Bröselteig.)

Mürbteig zu Torteletten, siehe Seite 199.

Mürbteigkrapfen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 170 g (17 deka) Butter, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1 gehäufter Teelöffel Zimt, 2 Eidotter, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 1/10 Liter Weißwein, Obstmarmelade. Backzeit: 20 Minuten. Man siebt das Mehl auf ein Kuchenbrett, mischt die harte, zerpflückte Butter darunter, macht in die Mitte eine Vertiefung, gibt Zimt, Eidotter, Zucker, Zitronenschale, Weißwein und etwas kaltes Wasser hinein, mengt zuerst mit dem Messer und dann mit den Händen alles zusammen und arbeitet den Teig rasch glatt; nachdem man ihn ziemlich dünn ausgerollt hat, sticht man runde Kuchen davon aus, legt auf jeden einen kleinen Löffel Marmelade, klappt die Krapfen, die man an den Rändern mit Ei bestrichen hat, in Form eines Halbmondes zusammen, drückt die Ränder fest aufeinander, bepinselt die Oberfläche wieder mit geschlagenem Ei und bäckt die Krapfen auf einem Blech bei mäßiger Oberhitze.

Mürbteigkuchen mit Zitrone. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) Butter, 300 g (30 deka) Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, 8 hartgekochte, durchgestrichene Eidotter, 1 Prise Salz, 1/2 Eßlöffel Zimt, 2 bis 3 Löffel feiner Rum oder Kognak, 750 g (75 deka) Mehl. Backzeit: 1/2 Stunde. In die zu Schaum gerührte Butter mischt man nach und nach die übrigen Zutaten, rührt und schlägt den Teig 1 Stunde lang, rollt den Teig zu einem runden Kuchen aus, radelt mit dem Kuchenrädchen darüber hin und bäckt ihn hellbraun, nachdem er noch mit Ei bestrichen war. Nach dem Backen zerteilt man ihn in die vorgeradelten Streifen. Man gibt ihn zu Tee, Kaffee, Wein, Punsch u. dgl. Bemerkung: Anstatt der Zitronenschale lassen sich auch 70 g (7 deka) süße und einige bittere, geschälte Mandeln verwenden, eventuell bestreut man den Teig obenauf damit.

Mürbteigschnitten. Zutaten: 200 g (20 deka) Mürbteig, 70 g (7 deka) beliebige Marmelade, 1 Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit Zucker gesüßt, 20 g (2 deka) länglich geschnittene Mandeln. Guten, beliebigen Mürbteig rollt man aus, legt ihn auf ein Blech und bäckt ihn hellgelb, bestreicht ihn dann mit fester Marmelade, häuft die mit Eiweißschnee vermischten Mandeln darauf und gibt den Kuchen nochmals in den Ofen, bis der Schnee gelblich gebacken ist. Man läßt ihn auskühlen und schneidet ihn mit einem heißen Messer in viereckige Stücke.

Mutzen (Fastnachtskuchen). Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 100 g (10 deka) frische, in Stückchen zerpflückte Butter, 70 g (7 deka) Zucker, abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 5 bis 6 Eidotter, einige Löffel Weißwein oder Franzbranntwein, 1 Löffel Rosenwasser, 1 Prise Salz. Backzeit: 5

bis 10 Minuten. Von allen Zutaten macht man einen leichten Teig, den man zu einer dicken Platte ausrollt, dann zusammenschlägt und 1 Stunde kaltstellt. Danach rollt man ihn dünn aus, zerschneidet ihn mit dem Kuchenrädchen in beliebige, nicht zu kleine Stückchen, die man in heißem Schmalze bäckt und zum Abtropfen auf ein Löschpapier legt, worauf man sie mit Zucker und Zimt bestreut.

Napfkuchen oder Gugelhupf oder Baba. Zutaten: 50 g (5 deka) Hefe, 1/8 Liter lauwarme Milch, 1 Kilo Mehl, 250 g (1/4 Kilo) Butter, 4 ganze Eier, 4 Dotter, 100 g (10 deka) Zucker, 1 kleine Zitrone, 16 feingestoßene bittere Mandeln. Backzeit: 1 Stunde. Man löst die Hefe in der lauwarmen Milch auf, verrührt dies mit etwas Mehl zu einem Hefenstück und läßt es aufgehen. Inzwischen wird die ausgewaschene Butter schaumiggerührt, allmählich die ganzen Eier, die Dotter, der Zucker, die abgeriebene Schale der Zitrone, 1 Prise Salz, die Mandeln und der aufgegangene Teig, alles löffelweise dazugemengt. Man rührt das Ganze reichlich 1/2 Stunde, füllt den Teig in eine mit Butter ausgepinselte Form, läßt ihn aufgehen und bäckt ihn bei mäßiger Hitze. Bemerkung: Schluckt das Mehl viel Flüssigkeit an und ist der Teig infolgedessen fest, so muß noch Milch hineingearbeitet werden.

Napfkuchen, altdeutscher. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 25 bittere und 70 g (7 deka) süße Mandeln, 8 Eidotter, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1 Zitrone, 1 Backpulver. Backzeit: 1 Stunde. Der Zucker, die Mandeln und die Dotter werden recht dick und schaumiggerührt, gleichzeitig läßt man die Butter schaumigrühren, gibt nach und nach unter beständigem Rühren das Mehl dazu und mischt dann beide Massen untereinander, träufelt den Zitronensaft hinein, zieht den Schnee unter die Masse und bäckt sie in einer mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröseln ausgesiebten Form.

Napfkuchen, andere Art, siehe Seite 193.

Napfkuchen, brauner. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 500 g (1/2 Kilo) Butter, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 250 g (1/4 Kilo) Korinthen, 3 ganze Eier, 3 Tassen lauwarme Milch, 1 gehäufter Teelöffel Natron, 1/2 Teelöffel gestoßener Zimt, 15 g (1 1/2 deka) gestoßene Nelken, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone. Das Natron löst man in Milch auf, rührt die Butter zu Schaum, gibt zuerst die Eier, den Zucker und dann die übrigen Zutaten dazu, schafft den Teig tüchtig durch, gibt zuletzt das Natron hinzu und bäckt die Masse bei mäßiger Hitze.

Napfkuchen, siehe auch Hefennapfkuchen und Mohnbaba.

Natronbuchte (Gesundheitsnapfkuchen). Zutaten: 100 g (10 deka) Butter, 100 g (10 deka) Zucker, 4 Eier, die gewiegte Schale von 1/2 Zitrone, 1 Obertasse kalte Milch, 280 g (28 deka) feines Mehl, 5 g (1/2 deka) Natron, 15 g (1 1/2 deka) Kremortartari. Backzeit: 1 Stunde. Butter, Zucker, Dotter und Zitronenschale werden schaumiggerührt, Mehl und Milch nach und nach dazugegeben und innerhalb 1 Stunde fein abgerührt. Danach mengt man den Schnee darunter und zuletzt das vorher sehr gut miteinander vermischte Pulver, nach dessen Einrühren die Buchte sofort in den Ofen muß. Vorher hat man eine Backform mit frischer Butter ausgeschmiert und mit feingesiebten Semmelbröseln ausgestreut, in die der weiche Teig eingegossen wird und auch nach dem Backen bis zum Auskühlen stehen bleiben muß. Danach wird der Kuchen gestürzt und mit Vanillezucker bestreut. Bemerkung: Dies Rezept ist eines der ältesten der hefenlosen Kuchenbereitung und wohl eines der besten. Gewöhnliches Backpulver kann dazu nicht verwendet werden. Man tut gut, während des Backens die Röhre nicht zu öffnen.

Natronzwieback. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, 3 Eier, 90 g (9 deka) Zucker, etwas Salz, 1 Obertasse Milch, 1 Teelöffel gestoßener Zimt, 5 g (1/2 deka) Natron, 10 g (1 deka) Kremortartari, 600 g (60 deka) Mehl. Backzeit: 1/2 Stunde. Nachdem man die Butter schaumiggerührt hat,

fügt man die anderen Zutaten (das Mehl zuletzt) hinzu und knetet den Teig durch, worauf man längliche Brötchen daraus formt und diese auf einem Blech hellbraun bäckt, dann zerschneidet und im Ofen röstet.

Nürnberger Lebkuchen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 8 Eier, 8 g Zimt, 2 g gestoßene Nelken, 2 g Kardamom, 70 g (7 deka) kleingeschnittenes Zitronat, 70 g (7 deka) kandierte Pomeranzenschale, 500 g (1/2 Kilo) feines Mehl, 1 Messerspitze Muskat, 500 g (1/2 Kilo) geschnittene süße Mandeln, 15 g (1 1/2 deka) gereinigte Pottasche, von einer Zitrone die feingehackte Schale. Backzeit: 3/4 Stunden. Die Eier werden mit dem feingesiebten Zucker schaumig gerührt, die Gewürze hinzugefügt und damit eine weitere Viertelstunde verrührt. Zuletzt gibt man nach und nach das Mehl nebst der Pottasche und den Mandeln dazu, streicht den Teig auf Oblaten und bäckt ihn auf einem Blech bei gelinder Hitze. Bemerkung: Man macht aus diesem weißen Lebkuchen dunkle, wenn man 100 g geriebene Schokolade dazumischt. Die Kuchen können beliebig glasiert werden. Die Mandeln können auch etwas geröstet und mit gerösteten Haselnüssen vermischt werden.

Nürnberger Lebkuchen, andere Art. Zutaten: 160 g (16 deka) Zucker, 4 Eidotter, 15 g (1 1/2 deka) gestoßener Zimt, 8 g gestoßene Nelken, 8 g Kardamom, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, 60 g (6 deka) gehacktes Zitronat, 200 g (20 deka) feines Mehl, 250 g (1/4 Kilo) streifig geschnittene und geröstete Mandeln. Backzeit: 30 Minuten. Man rührt den Zucker und die Dotter schaumig und tut nach und nach die übrigen Zutaten hinzu, dann streicht man die Masse fingerdick auf Oblaten und bäckt die Kuchen bei mäßiger Hitze auf einem Blech.

Nußbeugel, Nußhörnchen, Nußkipfel. Zutaten: 3/4 Liter Mehl, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 4 Eidotter, 2 Eßlöffel Zucker, 25 g (2 1/2 deka) Hefe, 2 Eßlöffel saure Sahne, Nußfüllung. Backzeit: 1/2 Stunde. Man siebt das Mehl auf ein Kuchenbrett, gibt eine Prise Salz und ein kleines Stückchen Butter dazu, vermischt dies gut, macht in die Mitte eine Vertiefung, in die man die mit dem Zucker verrührten Dotter und ein aus Zucker, etwas lauwarmer Milch und Mehl bereitetes Hefenstück gibt, fügt dann noch die saure Sahne hinzu und arbeitet zuerst mit dem Löffel, dann mit den Händen einen glatten Teig, rollt diesen Mürbteig dreimal aus, schlägt ihn zusammen und läßt ihn gut aufgehen. Danach schneidet man ihn in Stücke, die man einzeln 2 Messerrücken dick in längliche Vierecke ausrollt und mit einer Nußfüllung bestreicht; man fängt nun an einer Ecke an, die Stücke zusammenzurollen, legt sie hufeisenförmig gebogen auf ein gebuttertes Blech, läßt sie wieder aufgehen, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, schiebt sie in den Ofen, wiederholt das Bestreichen mit Ei, bäckt sie halb gar, siebt Zucker darauf und läßt sie dann vollends hellbraun und gar werden.

Nußkuchen. Zutaten: 100 g (10 deka) Butter, 6 ganze Eier, 240 g (24 deka) Zukker, 1 Stückchen Vanille, 70 g (7 deka) Nüsse, 70 g (7 deka) geriebene Mandeln, 100 g (10 deka) Mehl. Backzeit: 1 Stunde. Butter, Eier, Zucker und Vanille werden miteinander 1/2 Stunde gerührt und dann die Mandeln, Nüsse und zuletzt das Mehl daruntergemischt. Man gibt die Masse in eine gut gebutterte, mit Semmel ausgestreute Form und bäckt sie.

Nußtorte. Zutaten: 210 g (21 deka) Butter, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 90 g (9 deka) geriebene Schokolade, 10 Eidotter, 10 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 210 g (21 deka) braune, geröstete, geriebene Mandeln, 6 ganze Eier, 2/10 Liter Milch, etwas Vanille, 1 Löffel Kartoffelmehl, 70 g (7 deka) grobgeschnittene Nüsse, 70 g (7 deka) geröstete, geriebene Haselnüsse. Backzeit: 20 bis 25 Minuten. Butter, Zucker und die geriebene Schokolade werden nach und nach mit den Dottern schaumiggerührt, dann der Schnee sowie die Mandeln hinzugefügt. Von dieser Masse bäckt man 4 Blätter in einer mit Butter bestrichenen Tortenform, die sodann mit folgender Fülle gefüllt und aufeinandergesetzt werden. Die ganzen Eier, der übrige Zucker, die Milch, etwas Vanille und das Kartoffelmehl

schlägt man im Schneebecken auf dem Feuer vorsichtig zu einer Creme und mischt die Nüsse darunter. Die gefüllte Torte wird mit Schokoladenglasur überzogen.

Nußtorte mit Orangen. Zutaten: 6 Eidotter, 30 g (3 deka) Zucker, Saft und abgeriebene Schale von 1 Orange, Schnee von 6 Eiweiß, 30 g (3 deka) Haselnüsse. Zur Creme: 200 g (20 deka) ungesalzene Butter, Saft und Schale von 1 Orange, Zucker nach Geschmack; Orangeneis. Backzeit: 1 Stunde. Die Dotter werden mit dem Zucker, Saft und Schale der Orange sehr schaumig gerührt. Dann gibt man den festen Eierschnee dazu und die abgebrühten, geschälten, im Ofen getrockneten und auf einem Tuch abgeriebenen Haselnüsse, füllt die Masse in eine butterbestrichene Tortenform und bäckt sie im Ofen. Am nächsten Tage schneidet man sie in 3 Blätter und füllt sie mit folgender Creme: 200 g (20 deka) feinste Butter werden mit Saft und Schale einer Orange und Zucker nach Geschmack verrührt, die Torte damit gefüllt, die Blätter aufeinandergesetzt und oben darauf mit Orangeneis verziert.

Oblaten, Karlsbader. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) feines Mehl, 1 Liter Sahne (Rahm) oder gute Milch, 1 Eidotter, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel voll Zucker. Backzeit: 2 Minuten. Das Mehl wird mit der Sahne vollständig glattgerührt, dann Salz, Zucker und Eidotter daruntergemischt und der Teig nach und nach in einem Oblateneisen, das mit einem Speckstück oder einem in Leinen eingebundenen Stückchen Butter bestrichen wurde, über schwacher Flamme gebacken. Wenn die Oblaten blaßgelb sind, nimmt man sie heraus und legt sie zwischen Holzbrettchen, damit sie gerade bleiben, und wenn alle fertig sind, bestreicht man sie zur Hälfte mit einer Fülle, z. B. mit Rosenwasser und Zucker vermischten Mandeln oder geriebener Schokolade, Haselnußfülle oder auch nur mit Vanille gestoßenem Zucker. Zuvor hat man alle mit zerlassener Butter bestrichen. Nun legt man eins der nur mit Butter bestrichenen auf ein gefülltes oder mit Zucker bestreutes Blatt, legt das Ganze in das Oblateneisen zurück und bäckt es noch einige Augenblicke. Die Oblaten werden zu Tee, Wein, Eis, Gelee gereicht.

Ochsengurgeln. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) feines, gesiebtes Mehl, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 4 Eidotter, 5 Eßlöffel saure Sahne, 1 Kaffeelöffel Zucker, 1 Messerspitze Salz, 500 g (1/2 Kilo) Backfett. Backzeit: 8 bis 10 Minuten. Die Butter wird auf dem Backbrett über das Mehl gepflückt und damit vermengt. Dann macht man eine Vertiefung und mischt in dieser die Dotter, die Sahne und Salz gut durcheinander und verarbeitet dann alles zu einem festen Teig, den man wie Butterteig mehrmals zusammenschlägt und zuletzt zu einem langen, schmalen, 1/2 cm dicken Kuchen ausrollt, aus dem man Flecke schneidet, die genau auf das Ochsengurgeleisen passen. Man legt sie nach und nach einzeln auf dieses Eisen, umbindet sie mit einem Bindfaden und taucht sie mit dem Eisen in das rauchend heiße Backfett, wendet sie während dem Backen immer hin und her, daß der Teig sich zwischen dem Bindfaden kraus aufbäckt, löst, wenn ein Fleck braun ist, das Gebäck vom Faden ab und bindet einen neuen Fleck auf. Die fertiggebackenen Gurgeln bestreut man sofort mit Zucker und Zimt und gibt sie warm als Mehlspeise oder kalt als Kaffeegebäck zu Tisch.

Osterbrot, siehe Striezel.

Osterstolle. Zutaten: 1 Kilo Mehl, 70 g (7 deka) Hefe, 1/8 Liter lauwarme Milch, 4 Eier, 120 g (12 deka) Zucker, 20 g (2 deka) feingestoßene, bittere Mandeln, 1 Zitrone, 400 g (40 deka) ausgewaschene Butter, 250 g (1/4 Kilo) Rosinen, 250 g (1/4 Kilo) Korinthen, 70 g (7 deka) länglich geschnittene süße Mandeln, 70 g (7 deka) ebenso geschnittenes Zitronat. Backzeit: 1 bis 1 1/2 Stunden. 250 g (1/4 Kilo) Mehl werden mit der Preßhefe und der lauwarmen Milch zu einem Hefenstück angesetzt. Das übrige Mehl, die Eier, den Zucker, die Mandeln, etwas Salz, die abgeriebene Zitronenschale und Muskatblüte schafft man mit lauwarmer Milch zu einem festen Teig, mischt das aufgegangene Hefenstück darunter, knetet die Butter, die

Rosinen, Korinthen, süße Mandeln, das Zitronat hinein, streut Mehl über den Teig, bedeckt ihn mit einem gewärmten Tuch und läßt ihn an einer warmen Stelle aufgehen. Nachdem er aufgegangen ist, wird er auf dem mit Mehl bestreuten Kuchenblech zu einer walzenförmigen, an beiden Seiten spitz zulaufenden Stolle geformt, die man auf einem mit Butter bestrichenem Backblech nochmals aufgehen läßt. Um die gewünschte Form zu erhalten, setzt man das Nudelholz der Länge nach auf die Mitte der Stolle, rollt die eine Hälfte derselben etwas dünner, bestreicht sie leicht mit lauwarmem Wasser, klappt sie auf die andere Seite auf, aber so, daß in der Mitte der Stolle der Länge nach ein Saum gebildet wird, und läßt sie nochmals aufgehen. Dann bestreicht man die Stolle mit zerlassener Butter und läßt sie sehr langsam backen. Aus dem Ofen genommen, wird sie abermals mit heißer Butter bestrichen und sofort mit Zucker bestreut.

Patiencebäckerei. Zutaten: Schnee von 2 Eiweiß, 140 g (14 deka) Vanillezucker, 85 g (8½ deka) Biskuitmehl. Man vermischt die Zutaten recht gut, drückt den Teig durch ein kleines Röhrchen (Teigspritze) auf ein mit Wachs bestrichenes Blech in Form von kleinen Kränzchen oder Ziffern und läßt sie 2 Stunden an einem kühlen Orte stehen, dann bäckt man sie bei mäßiger Hitze im Backofen. Zum Ablösen stellt man das Blech auf Wasserdampf. Bemerkung: Will man das Gebäck braun haben, so gibt man flüssigen, gebrannten Zucker hinein.

Pfefferkuchen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Honig, 250 g (¼ Kilo) Zucker, 30 g (3 deka) Butter, 1 Kilo Weizenmehl, 3 ganze Eier, 4 g Zimt, 4 g Nelken, etwas Kardamom, 125 g (⅛ Kilo) mit der Schale geschnittene Mandeln, 8 g Zitronat, etwas kleingeschnittene Pomeranzenschale, 30 g (3 deka) Kakao, etwas feingewiegte Zitronenschale, 8 g Pottasche in Arrak aufgelöst. Rastzeit: 8 Tage. Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Man kocht den Zucker und Honig, gibt die Butter hinzu und rührt die Masse kalt, worauf man nach und nach die anderen Zutaten dazugibt, den Teig gut verrührt und ihn 8 Tage an einem warmen Orte stehen läßt; dann rollt man ihn aus, schneidet ihn in passende Stücke und bäckt ihn im Ofen.

Pfeffernüsse. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Zucker, 4 ganze Eier, 500 g (½ Kilo) Mehl, die Schale von 1 Zitrone, etwas Muskatblüte, gestoßene Nelken, Zimt, Anis, 50 g (5 deka) feingeschnittenes Zitronat, 4 g Pottasche. Backzeit: 20 Minuten. Zucker und Eier werden ¼ Stunde lang gerührt, dann die übrigen Zutaten daruntergemischt, von der Masse kleine Kugeln auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt und in mäßiger Hitze gebacken.

Pflaumenklöße, siehe Buchtel.

Pflaumenkuchen. Zutaten: 210 g (21 deka) Mehl, 170 g (17 deka) Butter, 100 g (10 deka) Zucker, 1 Eidotter, 2 Eßlöffel Sahne, Pflaumen. Auf einem Nudelbrett knetet man Mehl, Butter, Zucker, Eidotter und Sahne zu einem festen Teig und rollt diesen auf einem gut geschmierten Blech messerrückendick aus; dann legt man die ausgesteinten, halbierten Pflaumen reihenweise darauf und läßt den Kuchen langsam im Ofen backen.

Pflaumenkuchen zum Kaffee, siehe Streuselkuchen zum Kaffee.

Pflaumentorte. Sie wird wie die Kirschtorte bereitet.

Pistazienglasur. Zutaten: 60 g (6 deka) Pistazienkerne, 125 g (⅛ Kilo) Puderzucker, 1 knapper Eßlöffel voll Orangenblütenwasser, etwas Zitronensaft. Die geschälten Kerne vermischt man, nachdem sie feingestoßen sind, mit den übrigen Zutaten und glasiert damit die Torte. Man kann die Glasur nach Belieben mit grüner Farbe etwas färben.

Poganze, steierische. Zutaten: 200 g (20 deka) Butter, 250 g (¼ Kilo) Mehl, 3 Eidotter, einige Löffel Sahne, Quark. Butter und Mehl bröselt man ab, gibt die Eidotter, die Sahne und eine Prise Salz dazu und verarbeitet dies alles zu einem leichten Teig, schlägt ihn in ein Tuch ein, läßt ihn ½ Stunde an kalter Stelle ruhen, rollt ihn dünn aus und legt ihn auf ein Blech. Den ausgepreßten Quark vermischt

man mit Eidotter, Salz und Sahne und streicht ihn auf den Teig, macht ein Gitter von Teigstreifen darüber und bäckt den Kuchen. Man kann ihn auch ohne dieses Gitter backen, oder den Quark mit Zucker und Rosinen oder mit gestoßenen, in heißer Sahne gebrühten Nüssen vermischen, noch eine Teigplatte darüberlegen und diese vor dem Backen mit Ei bestreichen. Man kann die Poganze auch aus einem Hefenteig herstellen, den man aus ³/₄ Liter Mehl, 20 g (2 deka) aufgelöster Hefe, 1 Ei und 1 Obertasse Milch nebst 1 Prise Salz gemacht hat und dann mit Quarkfülle belegt.

Pralinen, siehe Seite 207.

Prasselkuchen. Zutaten: 125 g (¹/₈ Kilo) Butter, 125 g (¹/₈ Kilo) Mehl, 80 g (8 deka) Zucker, 40 g (4 deka) grobgehackte Mandeln, ¹/₂ Obertasse Sahne (Rahm). Backzeit: ¹/₂ Stunde. Die Butter bröselt man mit dem Mehl ab, gibt den Rahm dazu, streicht den Teig mit einem Messer gleichmäßig auf ein trockenes Blech, streut Zucker und Mandeln darüber und bäckt den Kuchen goldgelb.

Printen, siehe Aachener Printen.

Prophetenkuchen. Zutaten: 250 g (¹/₄ Kilo) Butter, 4 Eidotter, 125 g (¹/₈ Kilo) Zucker, 3 Eßlöffel Sahne, 1 Prise Salz, 500 g (¹/₂ Kilo) Weizenmehl. Backzeit: 20 bis 25 Minuten. Nachdem die Butter zu Schaum gerührt ist, fügt man nach und nach die übrigen Zutaten hinzu, verarbeitet alles zu einem festen Teig, den man 1 cm dick ausrollt, mit einem fingerbreiten Rand versieht, mit feingehackten Mandeln, Zimt und Zucker bestreut und ¹/₂ Stunde stehen läßt. Darauf schiebt man den Kuchen in den mäßig heißen Ofen, bäckt ihn schön hellbraun und bestreut ihn abermals mit Zucker und Zimt.

Prügelkrapfen. Zutaten: Blätterteig, Marmelade. Backzeit: 15 bis 25 Minuten. Den Blätterteig rollt man messerrückendick aus, schneidet ihn in fingerbreite Streifen und wickelt diese schneckenförmig auf Stäbe, die aus hartem Holz geschnitten, 15 cm lang und 1¹/₂ cm dick sein müssen und mit Butter bestrichen sind. Wenn alle Teigstreifen einzeln auf Stäbchen gewickelt sind, bestreut man sie mit Zucker, legt die Stäbe auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt die Krapfen langsam bei mäßiger Hitze. Danach nimmt man das Backwerk von den Hölzern, füllt es mit feiner Obstmarmelade oder einer Eiweißcreme.

Pumpernickel. Zutaten: 5 ganze Eier, 250 g (¹/₄ Kilo) Zucker, 250 g (¹/₄ Kilo) Mehl, 125 g (¹/₈ Kilo) geriebene Schokolade, 125 g (¹/₈ Kilo) geschnittene Mandeln, einige gestoßene Nelken, etwas feiner Zimt, ¹/₂ Päckchen Backpulver. Backzeit: ¹/₄ Stunde. Eier und Zucker werden dick gerührt, dann das Mehl, Schokolade, die ungeschälten, nur mit einem Tuch abgeriebenen, in Stifte geschnittenen Mandeln, die Gewürze und das mit etwas Mehl in den Teig gesiebte Backpulver daruntergemischt. Dann gießt man den Teig auf ein butterbestrichenes Blech, das mit einem Rand versehen ist, streicht ihn mit dem Messer aus, bestreicht ihn mit zerquirltem Ei oder besser mit einem Löffel Honig oder Gelee, bäckt den Kuchen und zerschneidet ihn noch warm.

Pumpernickel, falscher. Zutaten: 500 g (¹/₂ Kilo) Zucker, 500 g (¹/₂ Kilo) mit einem Tuch abgeriebene und in Hälften geschnittene Mandeln, 4 Eier, etwas abgeriebene Zitronenschale, etwas gestoßener Zimt und Nelkenpulver, 3 g Hirschhornsalz. Aus den Zutaten stellt man einen sehr festen Teig her, aus dem man längliche, schmale Brötchen formt, die man mit geschlagenem Ei bestreicht, auf einem gebutterten Blech langsam bäckt und noch warm in Streifen zerschneidet.

Punschglasur. Zutaten: 280 g (28 deka) feiner Puderzucker, 1 Orange, 2 Löffel Rum. Man reibt die Schale von ¹/₄ Orange mit Zucker ab, schabt sie mit einem Messer ab und stößt sie im Mörser fein, verrührt sie mit dem übrigen Zucker, dem Saft der Orange und dem Rum zu einem dickflüssigen Brei, den man gelinde erwärmt, ehe man das Stück damit glasiert. Man streicht die Glasur mit einem Messer, das man zuvor in heißes Wasser taucht, glatt.

Punschtorte. Zutaten: 375 g (37¹/₂ deka) Butter, 10 Eidotter, 375 g (37¹/₂

deka) Zucker, 375 g (37½ deka) Kartoffelmehl, Schnee von 10 Eiweiß, ½ Glas Rum oder Arrak. Backzeit: ¾ Stunden. Zu der schaumiggerührten Butter gibt man allmählich die Eidotter, den Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone, 1 Prise Salz und rührt alles tüchtig ½ Stunde nach einer Richtung. Nun wird das Kartoffelmehl, der Schnee und der Rum daruntergemengt, die Masse in eine butterbestrichene Tortenform gefüllt und bei gelinder Hitze gebacken.

Pustkuchen. Zutaten: 200 g (20 deka) Butter, 3 ganze Eier, 5 Eidotter, ½ Tasse saure Sahne, 100 g (10 deka) Zucker, 25 g (2½ deka) aufgelöste Hefe, Mehl. Backzeit: 20 bis 30 Minuten. Zu der zu Schaum gerührten Butter fügt man nach und nach die übrigen Zutaten und so viel Mehl hinzu, daß man einen ziemlich festen Teig erhält, den man dünn ausrollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, reichlich mit Butter bestreicht und mit Zucker und Zimt überstreut, mit dem Kuchenrädchen kreuz und quer radelt und ihn dann im Ofen bäckt. Nachdem man ihn aus dem Ofen genommen, teilt man ihn in schräge Vierecke, die man mit dem Kuchenrädchen vorgezeichnet hat.

Quarkkuchen. Zutaten: 135 g (13½ deka) Mehl, 15 g (1½ deka) Hefe, ⅛ Liter Milch, etwas Zucker, Salz; 70 g (7 deka) Mehl, 150 g (15 deka) frische Butter, Quark- oder Apfelfülle. Backzeit: ¾ Stunden. Aus 135 g Mehl, Hefe, Milch, Zucker und Salz macht man einen Hefenteig, den man zum Aufgehen warmstellt. Aus 70 g Mehl, 150 g Butter arbeitet man einen Butterteig ab, den man im Kalten rasten läßt. Dann mengt man beide Teige zu einem zusammen, rollt ihn aus, klappt ihn wieder zusammen, rollt ihn wieder aus und wiederholt dies dreimal. Dann rollt man ihn zu einem Kuchen aus, den man zur Hälfte mit Fülle belegt, dann die andere Hälfte darüberklappt, mit Ei bestreicht, eventuell mit Mandeln und Zucker bestreut, ¾ Stunden aufgehen läßt und bäckt.

Quarkkuchen, andere Art. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) ungesalzene Butter, 2 Dotter, 1 Eiweiß, 65 g (6½ deka) Zucker, 200 g (20 deka) Mehl. Zur Fülle: 125 g (⅛ Kilo) frischer Quark (weißer Käse, Glumse), 2 Dotter, 60 g (6 deka) Zucker mit Vanillegeschmack. Backzeit: 1 Stunde. Die Butter wird schaumiggerührt und dann Zucker, Dotter und Mehl dazugetan, worauf der Teig gut durchgeschafft wird. Von der einen Hälfte wird ein großer Kuchen ausgerollt und mit Quarkfülle bestrichen, die zweite wird darübergelegt, mit Eiweiß bestrichen und mit viel grobgestoßenem Zukker bestreut; der Kuchen muß langsam backen.

Quarkkuchen, süddeutscher. Zutaten: 1½ Liter Milch, 10 Eidotter, 1 Zitrone, 375 g (37½ deka) Butter, 6 Eier, 200 g (20 deka) Zucker, ¼ Liter Sahne, 90 g (9 deka) große Rosinen. Backzeit: ½ Stunde. Man bereitet Quark, indem man die Milch mit den Eidottern und dem Saft der Zitrone auf gelindes Feuer gibt und sie unter fortwährendem Umrühren gerinnen läßt, worauf man den Quark in ein Tuch bindet, das man aufhängt, damit die Molken ablaufen können. Dann mengt man ihn in die mit den Eiern schaumiggerührte Butter, gibt Zucker, Sahne, Rosinen und etwas Salz hinzu, worauf man ein Kuchenblech mit Butterteig belegt, die Quarkmasse darauffüllt, glattstreicht und mit länglich geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut und den Kuchen bei ziemlicher Hitze bäckt.

Quittenbonbons. Zutaten: 8 Eßlöffel Quittensaft, 500 g (½ Kilo) Hutzucker. Der Hutzucker wird in Wasser getaucht und bis zum Faden gekocht, worauf man ihn mit einigen Tropfen Koschenilletinktur rotfärbt. Hierauf schüttet man den Quittensaft hinein, verrührt ihn gut mit dem Zucker, bringt diesen aufs neue zum Kochen und siedet ihn bis zum Bruch (siehe Kochschule Seite 208). Dann schüttet man den Zucker auf eine zuvor mit Mandelöl bestrichene Marmorplatte, schneidet ihn nach dem Erstarren noch warm mit einem langen Messer in beliebig große Stücke und bewahrt die Bonbons in Papier gewickelt auf.

Quittenbrot (Quittenspeck). Zutaten: Quitten, Hutzucker, 1 Zitrone, 1 Prise gestoßener Zimt. Man kocht die nur mit

einem Tuch abgeriebenen Quitten in Wasser weich, schält sie, teilt sie und nimmt das Kernhaus heraus, worauf man die Früchte durch ein Haarsieb streicht. Dann läutert man den erforderlichen Zucker (auf 1 Kilo Quittenmark die gleiche Menge Zucker und die abgeriebene Schale von 1 Zitrone), kocht ihn zu Sirup ein, gibt die Quitten und die Zitronenschale dazu und kocht das Ganze unter beständigem Umrühren zu einem steifen Brei ein, füllt es in Papierkapseln und trocknet die Masse in einem lauwarmen Ofen. Um dies Quittenbrot aus den Kapseln nehmen zu können, feuchtet man diese zuvor von der Außenseite etwas an. Bemerkung: Man kann den Zucker beliebig mit etwas Koschenilletinktur oder auch Himbeer- oder Berberitzensaft färben. Auch kann man die Masse in Blechformen etwas erstarren lassen, dann herausnehmen und auf Papierbogen im Ofen vollends trocknen; oder man wälzt die einzelnen Stücke in Hagelzucker und verwahrt sie in einer Blechdose.

Quittenpatience. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Quittenmark, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 250 g (1/4 Kilo) geschnittene Mandeln, 1 Messerspitze gestoßener Zimt, 1 Messerspitze gestoßene Nelken, 60 g (6 deka) gestoßenes Zitronat. Die geschälten und zerschnittenen Quitten werden in Wasser weichgekocht und durch das Haarsieb gestrichen. Dieses Mark wird dann mit den Zutaten vermischt, die Masse etwas rot gefärbt, in eine Spritze gefüllt und Bänder oder Figuren gespritzt, die man danach in Zucker wälzt, in der lauen Röhre abtrocknet und in Holzschachteln aufbewahrt. Bemerkung: Man kann auch Würstchen davon formen, indem man die Masse in angefeuchtete Hammeldärme drückt, Würstchen abdreht und an den Enden mit bunten Bändchen abbindet.

Quittentorte. Zutaten: Mürb- oder Blätterteig, Quittenmark (Marmelade), 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 8 Eidotter, 125 g (1/8 Kilo) gestoßene Mandeln, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 2 Löffel Mehl. Backzeit: 3/4 Stunden. Zucker und Dotter werden miteinander schaumiggerührt. Auf einen mit dem Teig bedeckten Tortenboden streicht man das gesüßte Quittenmark, mengt dann den Schnee und das Mehl unter die Eiermasse, füllt das Ganze auf die Quittenmarmelade und bäckt die Torte in mäßiger Hitze.

Rahmkipfel. Zutaten: 1 Liter Mehl, 4 Eidotter, 2 ganze Eier, 180 g (18 deka) Zucker, 4/10 Liter Rahm (Sahne), etwas Zitronenschale, Salz, 30 g (3 deka) Hefe, beliebige Fülle. Backzeit: 3/4 Stunden. Die Hefe löst man in etwas Sahne auf, gibt sie dann zu dem Mehl, mischt alle übrigen Zutaten darunter, arbeitet den Teig auf dem Nudelbrett gut ab, rollt ihn aus, schneidet ihn zu Vierecken, die man mit beliebiger Fülle bestreicht, zu Kipfeln formt und diese aufgehen läßt. Danach bäckt man sie auf einem butterbestrichenen Blech bei mäßiger Hitze.

Reistorte mit Apfelsinen. Zutaten: 3 Apfelsinen, 250 g (1/4 Kilo) Reis, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 1 Glas Weißwein, 1 Zitrone, etwas Blätter- oder Mürbteig. Von 2 schönen Apfelsinen schält man die Schale dünn ab, schneidet sie in Streifen und kocht sie in Wasser weich. Der gewaschene und gebrühte Reis wird in reichlich Wasser, dem man 1 Prise Salz beigefügt hat, halb weich gekocht, abgegossen, mit frischem Wasser abgekühlt und auf ein Sieb getan, worauf man ihn gehörig abtropfen läßt. Hierauf läutert man den Zucker mit etwas Weißwein zu dickem Sirup, gibt die Apfelsinenschalen, den Saft der Apfelsinen und der Zitrone nebst dem Reis hinzu, tut noch etwas Weißwein daran und dünstet den Reis über mäßigem Feuer 1/2 Stunde, stellt ihn dann beiseite und läßt ihn erkalten. Von dünnausgerolltem Blätter- oder Mürbteig bäckt man einen Tortenboden mit zweifingerbreitem Rand hellbräunlich, gibt den Reis darauf und verziert ihn mit stark gezuckerten und in Bruchzucker kandierten Apfelsinenschnitten.

Rodonkuchen. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) frische Butter, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 10 bis 12 Eier, 500 g (1/2 Kilo) erwärmtes Mehl, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 1/2 Teelöffel Salz, 70 g (7 deka) feingeschnittenes Zitronat, 35 g (3 1/2 deka)

aufgelöste Hefe. Backzeit: 1 Stunde. Die geklärte Butter rührt man schaumig, fügt dann Zucker, Salz, Zitronenschale und das Zitronat dazu und rührt fortwährend, während man nach und nach immer ein Ei und einen Löffel Mehl dazugibt. Dann rührt man die in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe dazu und schlägt den Teig mit dem Löffel so lange, bis er Blasen wirft, worauf man ihn in eine mit Zucker und Zwieback ausgestreute Form, die aber nur zur Hälfte voll werden darf, gießt und 1½ Stunden an einem warmen Ort aufgehen läßt und dann in den Ofen schiebt. Bemerkung: Man kann auch noch beliebige Würzen mit verrühren, wie gehackte Mandeln, Korinthen, Sultaninen, etwas gestoßenen Kardamom.

Röllchen. Zutaten: 250 g (¼ Kilo) Zucker, 8 Eidotter, Schnee von 8 Eiweiß, 100 g (10 deka) Mehl. Backzeit: 10 Minuten. Nachdem man Zucker und Eidotter ½ Stunde gerührt hat, rührt man das Mehl dazu und mengt danach den Schnee vorsichtig darunter. Dann streicht man die Masse auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie langsam, worauf man sie in 8 cm breite, viereckige Scheiben schneidet, diese noch heiß über das Teigspritzenholz wickelt und an den Rändern zusammendrückt. Sie werden mit geschlagener Sahne gefüllt.

Rosenwasserglasur. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Puderzucker, ½ Eßlöffel Rosenwasser, einige Tropfen Koschenilletinktur. Die Zutaten werden gut vermischt und vor dem Auftragen schwach erwärmt. Bemerkung: Man kann auch ein Eiweiß, Zucker, Rosenwasser und einige Tropfen Koschenilletinktur mischen und sofort damit glasieren.

Rosenwasserglasur, andere Art, zu Honigkuchen. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Puderzucker, 3½ Eßlöffel Rosenwasser, 1 Eiweiß. Die Zutaten werden ¾ Stunden nach einer Seite hin gerührt und dann miteinander vermischt. Nach der Fertigstellung bedecke man sie mit einem feuchten Tuch, damit sich keine Kruste bilden kann.

Rosinenkuchen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) feines erwärmtes Mehl, 250 g (¼ Kilo) Butter, 6 Eidotter, 100 g (10 deka) Zucker, 70 g (7 deka) Sultaninen, 70 g (7 deka) Rosinen, 30 g (3 deka) in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe, etwas abgeriebene Zitronenschale, ¼ Liter süße, warme Sahne. Backzeit: ½ Stunde. Man setzt die Hefe mit etwas Mehl zu einem Hefenstück an und läßt es gehen. Danach mischt man die übrigen Zutaten dazu und macht davon einen zarten, leichten Teig, läßt ihn zugedeckt gehen, gibt ihn dann auf ein butterbestrichenes Blech, das mit einem Rande versehen ist, streicht ihn fingerdick aus, stellt ihn wieder zum Aufgehen warm und wenn er um das Doppelte gestiegen ist, wird er mit Ei bestrichen, schön gelb gebacken und dann mit einer Zimtglasur bestrichen, worauf man ihn noch mit feingehackten Mandeln bestreut.

Rosinenstollen. Zutaten: 1½ Kilo feines Mehl, 1 Liter gute Milch, 250 g (¼ Kilo) Butter, 2 Eier, 200 g (20 deka) Rosinen, 125 g (⅛ Kilo) Korinthen, 3 Eßlöffel Rum, 190 g (19 deka) Zucker, 75 g (7½ deka) Preßhefe, 20 g (2 deka) bittere Mandeln, 1 Prise Salz. Backzeit: 1 Stunde. Die Korinthen und Rosinen werden tags zuvor gewaschen und getrocknet, und mit dem Rum übergossen beiseite gestellt. Dann macht man das Mehl in einer Schüssel warm, macht eine Grube darin und setzt in dieser mit der in etwas lauwarmer Milch aufgelösten Hefe ein Hefestück an (siehe Kochschule Seite 189). Wenn es gegangen ist, mischt man nach und nach die übrigen Zutaten und die erwärmte, doch nicht zerlassene Butter nebst den ungeschält geriebenen Mandeln darunter, schlägt zuerst und knetet dann den Teig sehr gut, wirft ihn mehrmals von oben auf das Backbrett nieder, wirkt ihn wieder durch, stellt ihn dann in einer erwärmten Schüssel, mit einem erwärmten Tuch bedeckt, zum Aufgehen an einen zugfreien Ort. Dann formt man ihn zu einer Stolle, die man oben mit dem Nudelholz etwas flachdrückt und läßt ihn in der Nähe des Ofens wiederum aufgehen, bestreicht die Stolle dann mit schau-

miggeschlagenem Eiweiß und bäckt sie im gut geheizten Ofen zu schöner, brauner Farbe. Dann bestreicht man sie noch einmal mit Butter und streut Zucker darüber.

Rumkränzchen. Zutaten: 200 g (20 deka) Mehl, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 125 g (1/8 Kilo) mit der Schale geriebene Mandeln, 1/2 Ei, 1 kleiner Löffel Rum, 5 gestoßene Nelken, 5 g Zimt. Von den angegebenen Zutaten macht man einen Teig, aus dem man kleine Kränzchen formt, die man in Branntwein und Zucker taucht und dann bäckt.

Sabbathtorte, siehe Butterbarches.

Sachertorte. Zutaten: 20 g (2 deka) Butter, 120 g (12 deka) Zucker, 5 Eidotter, 125 g (1/8 Kilo) Schokolade, 60 g (6 deka) Mehl, 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Zum Guß: 120 g (12 deka) Zucker, 120 g (12 deka) Schokolade, Marillen(Aprikosen)-marmelade. Backzeit: 3/4 Stunden. Zum Teig rührt man Zucker und Butter gut miteinander, mischt nach und nach die geriebene Schokolade und die Dotter hinein, dann das Mehl und den festen Schnee, gibt die Masse in eine butterbestrichene Tortenform und bäckt sie bei gelinder Wärme. Wenn die Torte ausgekühlt ist, schneidet man sie in zwei Blätter, bestreicht eins derselben mit Marmelade, setzt die zweite Platte darauf und gießt obenauf die Gußmasse, die man aus der mit dem Zucker und etwas Wasser verkochten Schokolade hergestellt hat. Verzieren kann man diese Torte noch mit eingemachten Marillen (Aprikosen).

Sachertorte, siehe Kochschule Seite 198.

Sächsischer Kuchen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 50 g (5 deka) Hefe, 1 Tasse lauwarme Milch, 250 g (25 deka) Butter, 6 Eier, 6 Eidotter, 90 g (9 deka) Vanillezucker, 1 Tasse süße Sahne, 125 g (1/8 Kilo) gut gereinigte Korinthen, 125 g (1/8 Kilo) Sultaninen. Backzeit: 1 Stunde. Man siebt das Mehl in eine Schüssel, gibt dann in die Mitte in eine Vertiefung die aufgelöste Hefe und läßt diese, mit einem Teil des Mehles verrührt, gut aufgehen. Inzwischen wird die Butter zu Schaum gerührt, nach und nach die übrigen Zutaten außer den Korinthen und Rosinen dazugemengt, das Hefenstück hineingegeben und das Ganze zu einem zarten, blasigen Teig geschlagen, unter den man zuletzt noch die Korinthen und Rosinen mengt. Man läßt den Teig in einer handhohen, glatten, runden Blechform, die gut mit Butter bestrichen wurde, aufgehen, überstreicht ihn dann mit Ei und bäckt ihn bei mäßiger Hitze, nachdem noch die gehackten Mandeln und Zucker daraufgestreut worden sind.

Sahnenbrezeln. Zutaten: 1/2 Liter dicke, süße Sahne, 60 g (6 deka) Hefe, 250 g (1/4 Kilo) Butter, Mehl. Backzeit: 1/4 Stunde. Die Hefe wird aufgelöst und mit dem Mehl und der Sahne zu einem festen Teig verarbeitet, den man gut zugedeckt an einem kalten Ort rasten läßt. Am anderen Morgen rollt man ihn aus, legt von sehr fester Butter Scheiben darauf, rollt ihn übereinander und wirkt ihn tüchtig, macht dann lange Rollen davon, die man zu Brezeln zusammenlegt und auf einem mit Mehl bestreuten Blech 1 Stunde lang aufgehen läßt. Dann bestreicht man sie mit geschlagenem Eiweiß, überstreut sie mit Zitronenzucker recht dick, überstäubt sie mit Zimt und bäckt sie in der Röhre.

Salzbrezeln. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 15 g (1 1/2 deka) Hefe. Backzeit: 15 Minuten. Mehl und Hefe verarbeitet man unter genügendem Zusatz von Wasser zu einem festen Teig, den man salzt und dann gut gehen läßt. Danach formt man den Teig zuerst zu einer langen Wurst, sticht dann von dieser eigroße Stücke ab, wirkt sie zu dünnen Stangen und dreht diese zu der bekannten Brezelform. Die Brezeln kocht man zuerst in Salzwasser, läßt sie gut abtropfen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie mit Kümmel und Salz oder mit Mohn bestreut in der Röhre.

Salzstangen. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) Mehl, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 30 g (3 deka) Hefe, Sahne, 1 Ei. Backzeit: 1/2 Stunde. Die aufgelöste Hefe, die zerlassene Butter und das Mehl werden mit so viel Rahm, als der Teig annimmt, nebst dem Saft von 1/2 Zitrone zu einem Teig verarbeitet, der aber nicht zu locker sein darf. Man rollt ihn aus, macht bleistiftstarke Stangen

daraus, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, bestreut sie mit Kümmel und Salz und bäckt sie schnell.

Salzstangen aus Kartoffelteig. Zutaten: 140 g (14 deka) Mehl, 80 g (8 deka) Butter, 80 g (8 deka) durchgestrichene, gekochte Kartoffeln, 2 Löffel Sahne. Backzeit: 20 bis 30 Minuten. Man verarbeitet die Zutaten zu einem Teig und rollt daraus fingerdicke, ziemlich lange Teigstreifen. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, die Streifen daraufgelegt, mit Ei bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und hierauf im Ofen gebacken. Wenn sie gelb geworden, aber noch weich sind, schneidet man fingerlange Stangen ab, gibt sie sofort wieder in den Ofen und bäckt sie fertig.

Sandteigbäckerei. Zutaten: 3 Eier schwer Zucker, 3 Eier schwer Mehl, 3 Eier schwer Butter, außerdem 3 ganze Eier, Marmelade zum Füllen. Backzeit: 10 bis 15 Minuten. Man rührt Eier und Zucker mit dem Mehl schaumig, gibt die zerlassene Butter dazu und streicht sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Nachdem die Masse gebacken ist, zerschneidet man sie oder sticht beliebige Formen daraus, die man mit Marmelade bestreicht und je 2 und 2 zusammensetzt.

Sandteigschnitten, gestreifte. Zutaten: 3 Eier schwer Butter, 3 Eier schwer Mehl, 3 Eidotter, 3 Eier schwer Kartoffelmehl, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 50 g (5 deka) geriebene Schokolade, Aprikosenmarmelade. Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Nachdem Zucker, Eidotter und Mehl fein verrührt sind, gibt man das Kartoffelmehl und den festen Schnee dazu, dann vermischt man die eine Hälfte der Masse mit Schokolade, füllt in die eine von zwei gleichen mit Butter bestrichenen Kastenformen die schwarze und in die andere die weiße Masse ein und bäckt sie. Wenn sie ausgekühlt sind, schneidet man beide Teile in beliebig große gleiche Stücke, von denen man immer ein weißes und ein schwarzes mit Aprikosenmarmelade zusammenklebt und mit Zitronen- oder Rumglasur glasiert.

Sandtorte. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) ganz frische ungesalzene Butter, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 500 g (1/2 Kilo) bestes Kartoffelmehl, 8 frische Eidotter, 1/2 Stange sehr feingestoßene Vanille, 3 Eßlöffel Rum, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 1 bis 1 1/2 Stunden. In die schaumiggerührte Butter gibt man löffelweise unter fortwährendem Umrühren den Zucker, die Eidotter, das Kartoffelmehl, Vanille und den Rum dazu, zuletzt den sehr festen Schnee. In einer mit Butter ausgestrichenen Form bäckt man die Masse bei mäßiger Hitze. Bemerkung: Sandtorte erreicht ihre höchste Feinheit nur durch Verwendung ganz frischer Zutaten. Eine schnellere Art der Teigherstellung ist, die Butter zu zerlassen, ohne daß sie schäumen oder sich bräunen darf und sie zu den mit dem Zucker schaumiggerührten Eidottern löffelweise hineinzugeben. Gibt man zu der oben angeführten Masse noch 100 g (10 deka) geriebene süße Mandeln, so entsteht die vielfach so sehr beliebte Mandelsandtorte. Sandtorten können, gut ausgekühlt, auseinandergeschnitten und mit beliebigem Obst oder Creme gefüllt werden. Verwendet man gesalzene Butter, so muß sie vorher aufs Sorgfältigste ausgewaschen werden.

Sandtorte, andere Art. Zutaten: 420 g (42 deka) Butter, 5 Eidotter, 420 g (42 deka) Zucker, 1/2 Stange Vanille, 420 g (42 deka) Kartoffelmehl, Schnee von 5 Eiweiß. Backzeit: 1 1/4 Stunde. In die schaumiggerührte Butter gibt man nach und nach die Eidotter, Vanille, Zucker, Kartoffelmehl und zuletzt den Schnee. Die Torte wird wie vorher beschrieben gebacken (siehe Kochschule Seite 196).

Sandtorte, siehe Seite 196.

Sandtorte, leichte. Zutaten: 140 g (14 deka) Butter, 140 g (14 deka) Zucker, 8 Eidotter, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 140 g (14 deka) Mehl, die Schale einer Zitrone. Butter und Zucker werden schaumiggerührt, die Dotter nach und nach hineingeschlagen und das Ganze 3/4 Stunden nach einer Seite hin gerührt. Ist die Masse weiß und schaumig, wird das Mehl und die abgeriebene Zitronenschale nach und nach hineingegeben und zuletzt der steifgeschlagene Schnee daruntergemengt. Die Torten-

form wird mit Butter gut ausgestrichen und ausgebröselt, die Masse hineingetan und in mäßig heißem Ofen gebacken.

Schneeglasur. Zutaten: 1 Eiweiß, etwas feiner Zucker. Man schlägt das Eiweiß zu einem nicht zu steifen Schnee, den man mit einem Pinsel über das zu klärende Backwerk streicht, streut den Zucker darüber, spritzt mit dem Pinsel etwas Wasser über den Zucker und setzt, nachdem dieser geschmolzen ist, das Gebäck in eine nicht zu heiße Backröhre, wo man es backen läßt, bis die Glasur schön gelb, knusperig und glänzend ist.

Schneekuchen, gerührter. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 8 Dotter, Schnee von 8 Eiweiß, 1 Zitrone, 250 g (1/4 Kilo) Mehl, 250 g (1/4 Kilo) Butter, 125 g (1/8 Kilo) Mandeln. Backzeit: 30 Minuten. Der Zucker wird mit 8 Eidottern und der Zitronenschale 1/4 Stunde abgerührt, worauf man das Mehl sowie nach und nach die geklärte Butter dazumischt, alles gut verrührt und zuletzt den steifen Schnee daruntermengt. Die Masse wird zwei Messerrücken dick auf ein gebuttertes Backblech gestrichen, mit einem Papierrand umgeben und mit dem Rest des Eiweißschaumes überstrichen, mit Mandelstreifchen und Zucker bestreut, mit einigen Tropfen kaltem Wasser besprengt und in einem mäßig heißen Ofen gebacken.

Schnelle Torte. Zutaten: 280 g (28 deka) mit der Schale geriebene Mandeln, einige bittere Mandeln, 280 g (28 deka) Zucker, 125 g (1/8 Kilo) Zitronat, 1 Tafel Schokolade, 35 g (3 1/2 deka) Semmelbrösel, Saft und Schale von 1/2 Zitrone, 4 Eidotter, 12 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 1 1/4 Stunden. Die geriebenen Mandeln werden mit dem Zucker, dem geschnittenen Zitronat, der in Quadrate geschnittenen Schokolade, Zitronensaft und -schale nebst Semmelbröseln vermischt; dann mischt man den steifen Eiweißschnee und die Dotter unter die trockene Masse, gibt das Ganze in eine gut ausgeschmierte, mit Semmelbrösel ausgesiebte Puddingform und bäckt es.

Schokoladebusserl. Zutaten: 210 g (21 deka) Zucker, 2 Eiweiß, 70 g (7 deka) geriebene Schokolade. Der Zucker und die Eiweiß werden steif gerührt und 70 g (7 deka) geriebene Schokolade dazugegeben, dann von dieser Masse kleine Busserl auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und in einem lauwarmen Ofen getrocknet.

Schokoladefisch. 5 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) geriebene Schokolade, 250 g (25 deka) abgezogene, geschnittene Mandeln, 20 g (2 deka) kleingeschnittene Pomeränzchen, 20 g (2 deka) kleingeschnittenes Zitronat, 250 g (1/4 Kilo) Puderzucker, 4 Löffel Wasser, etwas Zitronenschale. Die Speise wird Tags zuvor gemacht. Der Zucker wird mit dem Wasser einmal aufgekocht und dann zum Erkalten beiseite gestellt. Nun mischt man die übrigen Zutaten, rührt den abgekühlten Zucker dazu und gießt das Ganze in eine mit Zitronenöl gut ausgepinselte Fischform und läßt es erstarren. Vor dem Gebrauch wird die Form gestürzt und der Fisch nach Belieben garniert.

Schokoladeguß oder -Glasur. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Schokolade, 140 g (14 deka) Zucker. Man feuchtet den Zucker mit etwas Wasser an und kocht ihn mit der Schokolade (die man zuvor in der Röhre weich werden läßt und dann mit einem silbernen Löffel zerdrückt) so lange, bis das Ganze dunkelbraun geworden ist, läßt die Masse unter beständigem Rühren etwas abkühlen und gießt sie noch warm vorsichtig über die Torte, die man dann zum Trocknen auch an einen warmen Ort stellt. Bemerkung: Der Guß darf nirgends mit Löffel oder Messer gestrichen werden, sondern muß nur aufgegossen werden.

Schokoladeherzchen. Zutaten: Schnee von 6 Eiweiß, 4 Eßlöffel feines Schokoladepulver, ebensoviel Zucker. Backzeit: 1/2 Stunde. Von den Zutaten macht man einen Teig, der sich auf einem Backblech dick ausrollen läßt; dann sticht man kleine Herzchen daraus, legt diese auf ein mit Zucker bestreutes Blech und bäckt sie bei ganz schwacher Hitze.

Schokoladekuchen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 6 Eidotter, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, Schnee von 6 Eiweiß, 1/6 Liter

Milch, 500 g (1/2 Kilo) Mehl, etwas Zitronenzucker, Saft von 1/2 Zitrone, 4 g in etwas Milch aufgelöstes Natron, 125 g (1/8 Kilo) geriebene Schokolade. Backzeit: 1 Stunde. Die Butter wird schaumiggerührt, nach und nach die Dotter und der Zucker dazugemischt, dann Milch, Mehl, Zitronenzucker, Zitronensaft, Natron und zuletzt der Schnee hineingegeben und der Teig in zwei Hälften geteilt. Die eine Hälfte mischt man mit der Schokolade, streicht eine Form gut mit Butter aus, füllt die beiden Mischungen lagenweise abwechselnd hinein und bäckt den Kuchen.

Schokolademakronen, siehe Seite 205.

Schokoladetorte. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) feiner Zucker, 8 Eiweiß, 250 g (1/4 Kilo) Mandeln, 125 g (1/8 Kilo) Schokolade, 4 Eßlöffel Marmelade. Backzeit: 1/4 Stunde. Die Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen und der Zucker daruntergemischt. Die Schokolade und die ungeschälten Mandeln werden gerieben und mit der vorigen Masse vermischt. Nach einer Tortenform schneidet man 3 runde Oblaten aus, bestreicht sie fingerdick mit der Masse und bäckt sie in einem ziemlich kühlen Ofen, zieht sie heraus und streicht die Marmelade darüber. Zuletzt wird die ganze Torte mit feinem Zucker besiebt oder auch mit einer Glasur überzogen. Bemerkung: Als Fülle schmeckt Aprikosenmarmelade besonders gut.

Schokoladetorte, andere Art. 140 g (14 deka) Butter, ebensoviel Zucker, ebensoviel Schokolade, 5 Eier, 100 g (10 deka) Kartoffelmehl. Backzeit: 1/2 Stunde. Butter, Zucker und Eidotter werden schaumiggerührt und darauf die aufgelöste Schokolade, der Eiweißschnee nebst dem Kartoffelmehl daruntergemischt. Eine Tortenform streicht man mit Butter aus, füllt die Masse hinein und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze. Nach dem Erkalten gießt man eine Schokoladeglasur darüber.

Schokoladezipferl. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 5 Eidotter, 50 g (5 deka) geriebene Schokolade, 15 g (1 1/2 deka) Zucker, 15 g (1 1/2 deka) feine Semmelbrösel, 125 g (1/8 Kilo) mit der Schale geriebene Mandeln, etwas Vanille und Zimt, 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen, Eingemachtes, Rumeis. Backzeit: 1/2 Stunde. Zucker und Dotter werden dicklich gerührt, die Schokolade, 2 Löffel Wasser und der Zucker damit dicklich aufgekocht, ausgekühlt, die Semmelbrösel, Mandeln, Vanille und Zimt und zuletzt der feste Schnee daruntergemengt. Man streicht die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt sie langsam auf einem Dreifuß, schneidet den Kuchen noch warm in dreieckige Zipfel und läßt sie erkalten. Danach bestreicht man sie mit Eingemachtem und verziert sie mit Rumeis.

Schürzkuchen. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Mehl, 140 g (14 deka) Kartoffelmehl, 9 Eier, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 250 g (1/4 Kilo) Butter, 250 g (1/4 Kilo) Schmalz, 1 Liter Rum, 1 Stange Vanille, 2 Stück Kardamom. Backzeit: 10 Minuten. Man macht aus dem Mehl, dem Kartoffelmehl, den Dottern, Zucker, zerlassenem Schweineschmalz und Butter, 1/4 Liter Sahne, Rum, Vanille und Kardamom einen Teig, dem man zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß zusetzt. Der Teig muß so sein, daß er sich gut ausrollen läßt. Vor dem Ausrollen stellt man den fertigen Teig 1/2 Stunde an einen kühlen Ort. Der ausgerollte Teig wird mit einem Rädchen in schräge, ungefähr 10 cm lange und 5 cm breite Vierecke geschnitten, die in der Mitte einen Schlitz der Länge nach mit dem Rädchen eingeschnitten erhalten. Durch diesen Schlitz führt man die eine Ecke des Vierecks und zieht so lange daran, bis sich der Teig zu einer hübschen Form schürzt. Die Kuchen werden in kochendem Schmalz oder Palmin bei einmaligem Wenden gargebacken, wobei man auf gleichmäßiges, leichtgebräuntes Aussehen zu achten hat. Das Backen in Palmin ist angenehm, weil dieses nicht schäumt und auch nicht so stark und ungleichmäßig bräunt wie Schmalz. Die Kuchen, die in Schmalz gebacken werden, ziehen mehr Fett und sind mürber. Wer den Schmalzgeschmack nicht liebt, wird Palmin zum Backen vorziehen.

Sorbet, siehe unter Gefrorenes.

Späne, Butter. Zutaten: 35 g (3 1/2 deka) Butter, 1 Ei, 1 Eidotter, 70 g (7 deka)

Zucker, 70 g (7 deka) Mehl, 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Backzeit: 1/2 Stunde. Nachdem die Butter abgerührt wurde, gibt man die Eier, den Zucker, Mehl und den Schnee dazu, streicht die Masse auf ein gewachstes Blech 1 1/2 cm dick aus, gibt einen Streusel von Mandeln und Zucker darauf und bäckt sie hellbraun, zerschneidet sie dann in 5 cm breite, 10 cm lange Streifen, die heiß über eine Hohlhippenform oder einer Nudelrolle gebogen werden.

Spanisches Brot. 10 Personen. Zutaten: 10 Semmel oder Mundbrötchen, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 1/2 Liter Rotwein, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1 Stückchen Zimt, 6 Gewürznelken, die Schale von 1/2 Zitrone, Aprikosenmarmelade, 80 g (8 deka) in Stifte geschnittene Mandeln, 80 g (8 deka) Rosinen, etwas spanische Windmasse. Backzeit: 1/2 Stunde. Die in fingerdicke Scheiben geschnittenen Semmeln bäckt man und taucht sie in den warmen, mit Zucker, Zitronenschale, Gewürz, Zimt, aufgekochten Rotwein, gibt auf je 2 und 2 Scheiben die Marmelade und legt sie auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel bergartig aufeinander und bestreut sie schichtenweise mit Mandeln und Rosinen, überzieht sie mit der Windmasse und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Ofen. Die Schnitten kann man auch in Chaudeau anstatt in Rotwein tauchen.

Spanische Windbusserln, siehe Seite 205.

Spanische Windkipfeln, siehe Seite 206.

Spekulatius. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 250 g (1/4 Kilo) schwach gesalzene Butter, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 2 ganze Eier, 1 Päckchen Backpulver. Backzeit: 1/4 bis 1/2 Stunde. Das Pulver wird mit dem Mehl gut vermengt, dann alles zusammen durchgeschafft, der Teig messerrückenstark ausgerollt, mit kleinen Formen ausgestochen und auf gebuttertem Blech knusperig gebacken. Bemerkung: Die Kuchen werden am besten in festverschlossenen Blechdosen aufbewahrt. Siehe auch Seite 199.

Spitzbuben. Zutaten: 350 g (35 deka) Mehl, 200 g (20 deka) Butter, 65 g (6 1/2 deka) Zucker, Schale von 1/2 Zitrone, einige Nelken und Neugewürzkörner, beides gestoßen; beliebiges Gelee zur Fülle. Backzeit: 25 Minuten. Die Zutaten, mit Ausnahme der Gelees, werden mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeitet, den man ausrollt, in beliebigen Formen aussticht, mit Gelee füllt und hellgelb bäckt.

Springerle (schwäbisches Weihnachtsgebäck). Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 5 Eier, 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 1 Messerspitze Pottasche. Backzeit: 1/2 bis 3/4 Stunden. Zucker und Eier werden miteinander 1/2 Stunde nach der rechten Seite hin gerührt, dann nach und nach das Mehl hineingemischt, unter das vorher die Pottasche gerührt wurde. Das Ganze kommt auf das Nudelbrett und wird hier noch einmal durchgeknetet, darauf wird der Teig bedeckt und 2 Stunden kaltgestellt. Dann nimmt man immer nur einen kleinen Teil heraus, knetet ihn zu einer länglichen Rolle, rollt diese 3/4 cm hoch aus und legt die Seite, die zuletzt ausgerollt wurde, auf den Springerlesmodel, den man zuvor mit Mehl bestreut hat, und drückt ihn mit den Fingerspitzen oder einem mit Zucker und Mehl gefüllten Mullbäuschchen auf die Form. Dann dreht man den Teig um, auf dem nun der Model aufs genaueste abgedrückt sein muß, schneidet die Ränder ab und legt die so entstandenen kleinen Küchlein auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl und Anis bestreutes Blech, auf dem sie über Nacht rasten müssen, und bäckt sie am nächsten Tag bei gelinder Hitze.

Spritzkrapfen. Zutaten: 4/10 Liter Mehl, ebensoviel Milch, 1 Löffel Butter, etwas Salz und Zucker, 6 Eier. Backzeit: 20 Minuten. Milch, Mehl und Butter werden auf dem Feuer verkocht, Salz und Zucker hinzugefügt und die Masse ausgekühlt. Dann mischt man nach und nach die Eier hinein und rührt den Teig so lange, bis er wie Pomade aussieht, worauf man ihn mit einer Teigspritze in siedendes Backfett spritzt und schön goldgelb herausbäckt.

Starnitzeln (Tütchen). Teegebäck. Zutaten: 5 Eiweiß, 140 g (14 deka) feiner Zucker, 140 g (14 deka) Mandeln. Von dem Eiweiß schlägt man einen festen

Schnee, gibt den Zucker und die feingestoßenen Mandeln hinein und bestreicht mit der Masse viereckig geschnittene Oblaten, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bäckt sie bei gelinder Hitze und rollt sie noch heiß, dreieckig wie Starnitzeln zusammen. Wenn man sie auftragen will, füllt man sie mit eingesottenen Früchten, Creme oder Schlagsahne.

Stollen, siehe Seite 192.

Streuselkuchen mit Kirschen und anderem Obst, verschiedene Streuselkuchensorten. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 50 g (5 deka) zerlassene Butter, 25 bis 30 g (2 1/2 bis 3 deka) Hefe, 1/4 Liter Milch, Zitronenschale, Zimt, Muskat, Salz, 40 g (4 deka) Butter, 2 Eier. Zum Streusel: 60 g (6 deka) Butter, 200 g (20 deka) Mehl, 750 g (3/4 Kilo) rote, saftige, süße Kirschen, 40 g (4 deka) Mandeln, 100 g (10 deka) Zucker, Zitronenschale, Zimt, Muskat. Backzeit: 3/4 Stunden. Zuerst setzt man ein Hefenstück an, dann nimmt man das Mehl, gibt es in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Grube, bestreut den Rand ringsum mit den angegebenen Würzen, quirlt die Milch mit dem Ei zusammen, gibt das nun gegangene Hefenstück in die Mitte der Schüssel und beginnt von da aus den Teig langsam zu arbeiten, unter langsamem Zugießen der Eiermilch und löffelweiser Zugabe der Butter, bis ein glatter, nicht zu derber aber auch nicht weicher, sich ablösender Teig geschaffen ist, der Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Er wird nun mit etwas Mehl bedeckt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Inzwischen bereitet man den Streusel, indem man das Mehl mit dem Zucker gut vermischt, wieder Zitronenschale, Zimt, etwas Vanillezucker und eine Federmesserspitze Muskat sowie die grobgehackten Mandeln dazugibt und darauf, mit sauber gewaschenen Händen, entweder mit 60 g (6 deka) frischer oder mit zerlassener Butter diesen Streusel abbröselt, bis er in kleinen Kugeln in der Schüssel liegt. Die Kirschen hat man gewaschen, wieder getrocknet und nach Belieben entsteint. Es ist dies aber nicht durchaus nötig, da der mitgebackene Stein dem Kuchen eine feine Würze gibt. Nun nimmt man den aufgegangenen Teig, bringt ihn auf das bemehlte Backbrett, rollt ihn aus, bestreicht das Backblech leicht mit Butter, legt den bereits etwas ausgerollten Teig in die Mitte, streut Mehl darauf und rollt ihn nach allen Seiten gleichmäßig aus, daß er überall gleich stark ist. Er wird jetzt nicht, wie es vielfach irrtümlich geschieht, mit Butter bestrichen, denn da haftet kein Streusel, sondern direkt reihenweise mit den Kirschen besteckt. Darüber wird der Streusel gleichmäßig bis an den etwas heraufgezogenen Rand gestreut (wobei man am Rand die Hand vorhält), dann mit zerlassener Butter beträufelt und dann in 3/4 Stunden bei mäßiger Hitze gebacken. Dann wird er herausgenommen, auf ein Backbrett geschoben und sogleich noch einmal mit Streuzucker überzuckert. Bemerkung: In der beschriebenen Weise macht man von dieser Art die verschiedensten Kuchen:

Einfachen Streuselkuchen, indem man den beschriebenen Streusel auf den Teig aufträgt, den man dann obenauf noch beliebig mit Korinthen und Mandelstiften bestreuen kann.

Streuselkuchen mit Apfelmus, wobei der Teig zuerst mit einer 1/2 Finger hohen Lage Apfelmus bedeckt wird, das vorher mit etwas Rum und Zitronensaft angemacht wurde.

Streuselkuchen mit Fülle. Man teilt von dem Teige 1/3 ab, und wellt es so groß aus, daß es den Boden des Backblechs bedeckt, dann wellt man die anderen 2/3 zu derselben Größe aus. Nun bestreicht man den unteren Teil mit einer Fülle, deckt den oberen darüber und trägt auf diesen, wie beschrieben, den Streusel auf. Als Füllen sind geeignet Obstmarmeladen, Quark (wie bei Quarkkuchen beschrieben), Semmel-, Nuß- und Mandelfüllen (siehe dort).

Streuselkuchen mit Pflaumen. Halbierte Pflaumen werden wie die Kirschen auf den Teig gedrückt und wie oben verfahren.

Pfefferkuchenfladen. Dieser Streusel ist ein feingeriebener mit Zucker und

Schmelzbutter vermischter Pfefferkuchen, der mit Mandelstiften bestreut und mit Butter beträufelt wird und am besten schmeckt, wenn noch etwas dünner Honig in geworfenen Ringen darübergeträufelt wird.

Pflaumenkuchen mit Reibekäsestreusel, wobei halbierte entsteinte Pflaumen in den Teig gedrückt und dann mit einfachem, feingeriebenem, gezuckertem Reibekäse (ungewürztem Quarkkäse) ½ Finger hoch bedeckt und mit Butter beträufelt werden.

Quarkkuchen, der einen Aufstrich von 250 g (¼ Kilo) Quark (weißer Käse), 2 ganzen Eiern, Zucker nach Geschmack, Zitronenschale und etwas Vanille erhält und mit Mandelstiften verziert wird.

Zuckerkuchen. Der Teig wird oben mit einer Lage von Zucker und Zimt bestreut, mit Butter beträufelt und mit Mandelstiften und Korinthen verziert.

Striezel. Zutaten: 1½ Liter Mehl, 2 Eidotter, 1 ganzes Ei, 35 g (3½ deka) Hefe, 100 g (10 deka) Zucker, 60 g (6 deka) Rosinen, Schale von ½ Zitrone, etwas Muskat, 100 g (10 deka) Mandeln, 60 g (6 deka) Zitronat, 250 g (¼ Kilo) Butter. Backzeit: 1 Stunde. Man macht zuerst ein Hefenstück; dann werden Butter und Mehl zusammengebröselt; das aufgegangene Hefenstück und die übrigen Zutaten beigemischt, der Teig zugedeckt, zum Aufgehen warmgestellt, zum Striezel geformt und gebacken.

Striezel, guter, oder Osterbrot. Zutaten: 1 Kilo Mehl, 175 g (17½ deka) Butter, 125 g (⅛ Kilo) Zucker, 35 g (3½ deka) Hefe, ½ Liter Milch, 100 g (10 deka) Mandeln, 17 g bittere Mandeln, 125 g (⅛ Kilo) Rosinen, 20 g (2 deka) Anis, Zitronenschale, 100 g (10 deka) Zitronat. Backzeit: 1 Stunde. Man vermischt die angegebenen Zutaten nebst den gehackten Mandeln zu einem festen Teig, den man gut 1 Stunde aufgehen läßt, mit Eigelb bestreicht und schön goldgelb bäckt.

Tausendblättertorte. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Butter, 500 g (½ Kilo) Mehl, 1/10 Liter Rum, Marmelade oder Apfelmus, eingemachte Früchte. Backzeit: ½ Stunde. Man schneidet vom Butterteig (siehe Seite 202) 8 bis 10 Tortenblätter aus, legt sie auf mit Wasser angefeuchtete Bleche, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie, nachdem man sie noch mehrmals mit einer Gabel durchstochen hatte, damit sich die Blätter nicht blasig backen; dann bestreut man sie mit Zucker und läßt diesen im Ofen glasieren. Das oberste der Tortenblätter muß besonders schön gebacken sein. Dann bestreicht man jede der aus dem Ofen genommenen und mit einem dünnen Messer vom Blech gelösten Platten mit irgendeiner Marmelade oder mit Apfelmus (dem man noch Rosinen, etwas Wein und einige gehackte Mandeln beigemischt hat) oder auch mit Kastanienpüree oder einer beliebigen Creme. Die oberste Platte bleibt leer. Man setzt alle aufeinander und verziert die oberste (die man auch vor dem Backen mit einem Gitter aus Teigstreifen versehen haben kann) mit einer Creme, Glasur oder Spritzfiguren, oder je nach der Fülle mit glasierten Kastanien oder Marmelade oder, wenn die Torte mit Nußfülle gemacht ist, mit in gesponnenen Zucker getauchten halbierten Nüssen. Man kann auch die einzelnen Platten in abgestuften Größen backen und pyramidenförmig aufeinandersetzen, jede vorstehende Platte mit Früchten zierend. Oder man sticht vor dem Backen aus den Platten — die oberste und die unterste ausgenommen — aus der Mitte eine Öffnung, die nach dem Aufeinandersetzen mit Schlagsahne gefüllt wird; zuletzt deckt man den obersten Deckel darauf.

Teegebäck. Zutaten: 250 g (¼ Kilo) Zucker, Schnee von 2 Eiweiß, Saft von 2 Zitronen, 300 g (30 deka) Mandeln. Der Zucker wird mit dem Eiweißschnee und dem Saft abgerührt. Zuletzt mischt man länglich geschnittene Mandeln hinein. Ein Blech wird mit Oblaten belegt und mit dem Kaffeelöffel kleine spitze Häufchen daraufgesetzt, die man schnell backen muß, damit sie nicht auseinanderlaufen.

Teegebäck, andere Art. Zutaten: 350 g (35 deka) Mehl, 70 g (7 deka) Zukker, 125 g (⅛ Kilo) Butter, 14 Eidotter, 1

Glas Rum, 1 Prise Salz. Backzeit: 3/4 Stunden. Man macht aus den Zutaten einen Teig und schafft diesen so lange, bis er sich vom Nudelbrett löst, formt Brezeln oder Stangen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im mäßig heißen Ofen.

Teegebäck, Karlsbader. Zutaten: 2 Eier, 2 Eier schwer Zucker, 2 Eier schwer Mehl, 75 g (7 1/2 deka) Rosinen. Backzeit: 3/4 Stunden. Eier und Zucker werden schaumiggeschlagen und dann das Mehl daruntergemischt. Man streicht die Masse messerrückendick auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bäckt sie bei gelinder Hitze und schneidet sie, so lange sie noch warm sind, in viereckige Stücke.

Teegebäck, siehe Seite 201.

Teeschnitten mit Kümmel und Kartoffeln. Zutaten: 150 g (15 deka) Butter, 210 g (21 deka) durchgestrichene kalte Kartoffeln, 150 g (15 deka) Mehl, 1 Kaffeelöffel Kümmel. Backzeit: 20 Minuten. Zu der schaumiggerührten Butter gibt man die übrigen Zutaten nebst etwas Salz, macht einen glatten Teig davon, den man halbfingerdick auswellt, in fingerlange und fingerbreite Schnitten schneidet, diese auf ein Blech legt, mit Ei bestreicht, Salz und Kümmel daraufstreut und sie im Ofen bäckt.

Teestangen. Zutaten: 4/5 Liter Mehl, 125 g (1/8 Kilo) Butter, 1/4 Liter Rahm oder Milch, 30 g (3 deka) Hefe. Backzeit: 1/1 Stunde. Die Hefe läßt man in der lauwarmen Milch oder Rahm aufgehen, gießt sie in das Mehl, schneidet die Butter dazu und arbeitet den Teig gut durch. Dann formt man ihn zu Stangen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie gut aufgehen, bestreicht sie mit Butter, streut Kümmel und Salz darauf und bäckt sie in einer gut heißen Röhre blaßgelb.

Toastbrot. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 1/8 Liter Milch, 25 g (2 1/2 deka) aufgelöste Hefe, Salz. Backzeit: 1 Stunde. Ein aus 100 g (10 deka) Mehl, der Milch und der aufgelösten Hefe bereitetes Hefenstück läßt man gut aufgehen und mischt das übrige Mehl und die lauwarme Milch nebst Salz dazu. Nun läßt man den Teig an einem warmen Ort zugedeckt aufgehen und bäckt ihn, mit Ei bestrichen, bei guter Hitze, füllt ihn dann entweder in die bekannten Backkästen (Kapseln) oder bildet davon längliche Brotlaibe und bäckt sie in gut heißem Ofen.

Topfkuchen. Zutaten: 3/4 Liter lauwarme Milch, Mehl, 50 g (5 deka) aufgelöste Hefe, 150 g (15 deka) zerlassene Butter, 3 Eßlöffel gestoßener Zucker, 4 Eier, 125 g (1/8 Kilo) gewaschene Korinthen, 1 Teelöffel Salz. Backzeit: 1 Stunde. Die Zutaten werden zu einem steifen Teig verarbeitet, den man tüchtig schlägt und zugedeckt an eine warme Stelle zum Aufgehen stellt. Wenn er gehörig aufgegangen ist, bäckt man ihn in einer zugedeckten Pfanne, die mit Butter ausgestrichen ist, langsam braun und wendet ihn dann, um ihn auch auf der Unterseite zu backen. Man ißt ihn mit Butter und Marmelade bestrichen oder auch mit einer gut gebutterten Pumpernickelscheibe zusammen.

Topfkuchen, brauner. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Butter, 140 g (14 deka) Mehl, 90 g (9 deka) Zucker, 2 ganze Eier, 1 Teelöffel gestoßene Nelken, 1/2 Teelöffel gestoßener feiner Zimt, 250 g (1/4 Kilo) Korinthen, 65 g (6 1/2 deka) Sultaninen, 30 g (3 deka) Zitronat, 1/2 Teelöffel Natron. Backzeit: 1 Stunde. Butter und Zucker werden schaumiggerührt, dann die Eier und das Mehl dazugemischt und gut durchgeknetet, worauf man die übrigen Zutaten dazumischt, alles noch tüchtig schlägt und zuletzt das in ein wenig Wasser aufgelöste Natron daruntermengt. Man knetet den Teig tüchtig durch, füllt ihn in eine gut mit Butter ausgestrichene, längliche Kastenform und bäckt den Kuchen bei ziemlich starker Hitze, doch darf man den Ofen während des Backens nicht zu oft öffnen, weil sonst der Kuchen streifig wird.

Torten- und Kuchenverzierung im Haushalt. Wer mit Glasuren und dem Spritzbeutel gut umzugehen weiß, wird da manchen hübschen Effekt auf seinen Kuchen und Torten erzielen können. Vielen von uns Hausfrauen fehlt aber dazu die Zeit, darum seien hier ein paar einfache schnelle Verzierungen genannt. Ein bequemes Ma-

terial bieten dazu alle kleinen zierlich geformten Konfekte, versilberte und bunte Zuckerperlen, Suppenmakrönchen und kandierte Früchte. Aus einem Stückchen roten Quittenkäse kann man, wenn man ihn in dünne Blättchen schneidet und mit kleinen Förmchen aussticht, eine ganze Torte belegen, die man vorher dicht mit Zucker bestreut hat. Auch eine mit Schlagsahne oder Creme überzogene Torte erhält ein originelles Muster, wenn man den Rand mit dem Buntmesser umstreicht und in der Mitte das Kuchenrädchen genau gekreuzt reihenweise hin- und herlaufen läßt. Setzt man an den Rand bunte Zuckerperlen oder ein Bogenmuster von Schokoladebohnen, so sieht das niedlich aus. Auch die ganz kleinen Baisersplätzchen sind ein Garniturmaterial. Besonders einfach ist zu dunklen Torten folgendes Verfahren verwendbar. Man schneidet nach der Torte eine Papierplatte aus, faltet sie auf die Hälfte, dann zum Viertel und Achtel und schneidet in der bekannten Art, wie man Papierspitzen fertigt, darauf ein Muster aus, legt es möglichst platt auf die Torte und siebt Staubzucker darauf, hebt das Blatt ab, und man wird nun seine Torte hübsch gemustert finden. Den Rand faßt man beliebig mit Marmeladehäufchen ein. Auf dieselbe Art kann man durch dünnes Überstreichen auf eine glasierte Torte ein aufgestrichenes Marmeladen- oder Schokolademuster übertragen. Originell ist es, z. B. eine rosa glasierte Torte mit großen unregelmäßigen Schokoladeglasurtupfen zu beträufeln.

Vanillebusserln. Zutaten: 3 Eiweiß, 210 g (21 deka) Vanillezucker. Backzeit: 1 Stunde. Die Eiweiß werden zu sehr festem Schnee geschlagen und der Zucker daruntergemischt, worauf man die Masse mittels einer Papierdüte oder der Spritzform in kleinen Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech setzt und im lauwarmen Ofen trocknet.

Vanillebutter. Zutaten: 8 Eidotter, 280 g (28 deka) Vanillezucker (1 Schote wird dazu gestoßen). Die Dotter werden mit dem Zucker ³/₄ Stunden ganz steif schaumiggerührt. Dann faltet man weißes Papier in regelmäßige 2 cm tiefe Fächerfalten, gibt von der Masse (etwa ¹/₂ Kaffeelöffel) gleichmäßige Tropfen im Abstand von 10 cm in die Papierfalten. Sie dürfen nicht zusammenlaufen. Man trocknet sie nach und nach in der lauen Röhre, zieht die Falten auf und hebt die Plätzchen zwischen Seidenpapier in einer Blechdose auf. Sie werden zu säuerlichem Weißwein als Konfekt gereicht.

Vanillekränzchen. Zutaten: 100 g (10 deka) Zucker, 100 g (10 deka) Mehl, 140 g (14 deka) Butter, 70 g (7 deka) Vanillezucker, 70 g (7 deka) Mandeln, 1 Eiweiß. Backzeit: ³/₄ Stunden. Die Butter wird schaumiggerührt, Zucker und Mehl damit vermengt, der Teig messerrückendick ausgewellt und Kränzchen davon ausgestochen, die man mit geschlagenem Eiweiß bestreicht und mit den geschälten, gehackten mit Vanillezucker vermischten Mandeln bestreut. Man bäckt sie bei gelinder Hitze und bestreut sie, aus dem Ofen genommen, mit Vanillezucker. Bemerkung: Man kann sie auch nach dem Backen auf der Rückseite mit einer Marmelade bestreichen und je 2 aneinandersetzen.

Vanilleplätzchen. Zutaten: 375 g (37¹/₂ deka) Weizenmehl, 125 g (¹/₈ Kilo) Kartoffelmehl, 500 g (¹/₂ Kilo) Zucker, 7 ganze Eier, ¹/₂ Stange Vanille. Eier und Zucker werden zusammen ³/₄ Stunden geschlagen, dann die mit etwas Zucker feingestoßene Vanille und nach und nach das Mehl dazugemischt, die Masse tüchtig geschlagen und in kleinen Häufchen auf ein gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt, ¹/₂ Stunde beiseite gestellt und dann in nicht zu heißem Ofen gelbgebacken.

Vanillinbrezeln. Zutaten: 250 g (¹/₄ Kilo) Zucker, 5 Eier, ¹/₂ Stange Vanille, 375 g (37¹/₂ deka) Mehl. Backzeit: ¹/₂ Stunde. Nachdem man die Eier und den Zucker schaumiggerührt hat, gibt man die gestoßene Vanille und das Mehl dazu. Man legt die Masse zu kleinen Brezeln geformt auf ein Blech, streut Zucker darüber und bäckt sie bei mäßiger Hitze goldgelb. Sie müssen noch heiß mit einem Messer vom Blech gelöst werden.

Weichselkuchen. Zutaten: 140 g (14 deka) Butter, 140 g (14 deka) Mandeln, 140 g (14 deka) Zucker, 8 Eier, 1/2 Zitrone, 1 Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze gestoßene Nelken, 50 g (5 deka) geriebene Semmel, 250 g (1/4 Kilo) entsteinte Weichselkirschen. Backzeit: 3/4 Stunden. Die Butter wird schaumiggerührt, dann rührt man die geriebenen, ungeschälten Mandeln, den Zucker, Eidotter, Zitronenschale, Zimt und die Gewürznelken, die Semmelbrösel nach und nach dazu, rührt die Masse noch etwa 1/2 Stunde und mengt zuletzt den Schnee von 8 Eiweiß darunter. In die mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Tortenform wird der Teig so eingefüllt, daß man zwischen zwei Hälften eine Handvoll ausgesteinte Weichseln legt.

Weihnachtsbaumkonfekt. Aus den im Kochlexikon mehrfach angegebenen Makronen-Baisers-Spekulatius- und Marzipanmassen sowie auch aus dem feinen Lebkuchenteige läßt sich sehr schönes Baumkonfekt bereiten, indem man der Backmasse die zum Aufhängen geeignete Form gibt. So bildet man aus Baisers- oder Busserlmasse durch Aufspritzen mit der Blechspritze, dem Spritzbeutel oder der Papiertüte auf das entsprechend vorbereitete Backblech runde und längliche Ringe, Schlingen, Herzchen, die sich dann bequem aufbinden lassen. Man färbt einen Teil der Baisermasse mit Saft oder Küchenfarben und Schokolade und kann durch Ineinanderspritzen der gefärbten Massen sehr hübsche Wirkungen erzielen. Auch das Aufsetzen von bunten Zucker- und Silberperlen verziert sehr und wird von den kleinen Leutchen sehr gewürdigt. Spekulatius, Lebkuchen, Marzipan, sticht man mit hübschen kleinen Formen aus, von denen Sterne, Herzen und Ringe, zackige Stechpalmenblätter usw. am weihnachtlichsten wirken. Durch Glasuren, aufgespritzte Namenszüge oder mit Eiweiß aufgeklebte Bildchen, die lustige Anspielungen auf die Kinderschar des Hauses enthalten, wird jede Mutter besondere Freude erregen.

Weihnachtskuchen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Butter, 3 Eier, 500 g (1/2 Kilo) Mehl, 500 g (1/2 Kilo) ausgekernte Rosinen, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 1/2 Liter Milch, 5 Teelöffel Backpulver. Backzeit: 2 Stunden. Die Butter wird schaumiggerührt, die Eier darangeschlagen und nach und nach das Mehl, Rosinen, Milch und das Backpulver dazugegeben. Der Kuchen wird in einer ausgestrichenen Form gebacken.

Weihnachtsmuzen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Butter, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 1 1/2 Kilo Mehl, 12 bis 13 Eier, 1 1/2 Kilo Backbutter. Backzeit: 8 bis 10 Minuten. Die ausgewaschene, kalte Butter wird mit dem Zucker erst verknetet und dann verrührt, nach und nach die Eier dazugemischt, dann löffelweise das Mehl, so daß ein sehr steifer Teig entsteht, den man in einem kühlen Raum gut verknetet und dann 24 Stunden zum Rasten, mit einem Tuch bedeckt, in den Keller oder sonstigen kalten Raum stellt. Dann schneidet man handgroße Stücke ab, rollt sie nach und nach auf dem bemehlten Brett zu 1/2 cm dicken Platten aus und radelt davon mit dem Kuchenrädchen kleine schiefe Vierecke oder schneidet mit kleinen Blechformen Sterne und beliebige andere Formen aus, gibt sie gleich partienweise in die heiße Butter, läßt sie erst auf der einen, dann nach vorsichtigem Umwenden auf der anderen Seite braun werden, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt abtropfen. Man mache vor dem Backen mit einem Stück eine Probe. Der hineingeworfene Teig muß sofort wieder hochkommen, anderenfalls ist die Butter nicht heiß genug. Bemerkungen: Es ist darauf zu achten, daß der Teig in einem kalten Raum verarbeitet wird, da das Gebäck sonst nicht gelingen würde. Auch darf man nicht zuviel auf einmal in die Butter geben, damit sie nicht zu sehr auskühlt. Will man den Teig ohne Rasten sofort verarbeiten und backen, so füge man ihm 1 Glas guten Rum bei. Das Gebäck hält sich monatelang frisch und wird eher besser als zu trocken.

Weihnachtspfefferküchlein, feine. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Honig, 1 Kilo Mehl, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 35 g (3 1/2 deka) Pottasche, 100 g (10 deka) bittere Mandeln, mit 2 Eßlöffel Rosenwasser gestoßene

Mandeln, die abgeriebene Schale von 4 Zitronen, 15 g (1½ deka) Kardamom, 15 g (1½ deka) Zimt, 8 g Nelken, 15 g (1½ deka) gestoßener Anis, 375 g (37½ deka) Zitronat, 375 g (37½ deka) kandierte Pomeranzenschale, 8 g weißer Pfeffer, 500 g (½ Kilo) süße Mandeln, 1 Gläschen Rum. Backzeit: ½ bis ¾ Stunden. Der Honig wird unter fleißigem Abschäumen gekocht, vom Feuer genommen, mit dem Zucker verrührt und mit diesem nochmals aufgekocht. Dann gießt man ihn über die Hälfte des Mehles in eine Schüssel, gibt die in etwas Rum aufgelöste Pottasche dazu und läßt den Teig aufgehen. Danach mischt man das übrige Mehl und alle anderen Zutaten dazu, knetet den Teig gut, läßt ihn noch 2 Tage stehen und formt ihn zuletzt zu kleinen Lebkuchen, die man langsam bäckt und dann noch mit weißer und brauner Schokoladenglasur überzieht.

Weinbrezeln. Zutaten: 6 frische Eier, 200 g (20 deka) Butter, ebensoviel Zucker, ebensoviel Mehl, 20 g (2 deka) feingewiegte Zitronenschale, ½ Glas Weißwein, 60 g (6 deka) grobgehackte Mandeln, 60 g (6 deka) Hagelzucker. Backzeit: ½ Stunde. Die Dotter der hartgekochten Eier werden durch ein Sieb gestrichen, mit den übrigen Zutaten, mit Ausnahme der Mandeln und dem Hagelzucker, in einer Schüssel zu einem mürben Teige verarbeitet, der ausgerollt zu länglichen Brezeln geformt wird, die man mit Ei bestreicht, mit Mandeln und Hagelzucker bestreut und dann goldgelb bäckt.

Weizenbrot, siehe Seite 192.

Windbeutel. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Butter, 125 g (⅛ Kilo) Mehl, 4 ganze Eier, 1 Messerspitze Natron, Schlagsahne. Backzeit: ½ Stunde. Butter und ¼ Liter Wasser bringt man zum Kochen, schüttet das Mehl dazu und brennt die Masse gut ab (siehe Kochschule Seite 42). Nach dem Erkalten rührt man die Eier dazu, mischt Natron darunter, setzt von der Masse apfelgroße Kugeln auf ein butterbestrichenes Blech und bäckt sie im Ofen, nachdem man sie noch mit Ei bestrichen hatte, hellgelb. Nach dem Backen läßt man sie erkalten, füllt sie mit Schlagsahne, bestreut sie mit Zucker und gibt sie zu Tisch.

Zimtsterne. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Zucker, 500 g (½ Kilo) Mandeln, 6 Eiweiß, 4 g feiner, gestoßener Zimt, die feingewiegte Schale von 1 Zitrone. Backzeit: ¾ Stunden. Die Mandeln werden mit der Schale gewaschen und, nachdem sie mit einem Tuch abgetrocknet sind, gerieben. Der Zucker wird dann mit Zitronenschale nebst dem schaumiggeschlagenen Eiweiß ¼ Stunde lang kräftig und ununterbrochen nach einer Seite hin gerührt, worauf man den Zimt daruntermischt und dann einen Teil der Masse wegnimmt. Unter den größeren Teil mischt man die Mandeln, rollt den Teig auf einem mehlbestaubten Brett ziemlich dünn aus und sticht Sterne davon aus, bestreicht sie mit dem abgenommenen Eiweiß und bäckt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Blech in sehr mäßiger Hitze.

Zitronatkuchen. Zutaten: 250 g (¼ Kilo) Butter, 125 g (⅛ Kilo) Zucker, 7 Eier, 60 g (6 deka) aufgelöste Hefe, 1 Zitrone, 60 g (6 deka) kleingeschnittenes Zitronat, 1 Kilo Mehl. Zu der schaumiggerührten Butter fügt man Zucker, Eier, Hefe, die abgeriebene Zitronenschale, ein wenig Muskat und das Mehl hinzu, füllt die Masse in eine flache, butterbestrichene Form, läßt sie aufgehen, bestreut sie mit gehackten Mandeln und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Zitronenglasur. Zutaten: 125 g (⅛ Kilo) Staubzucker, 1 Zitrone. Nachdem man den Staubzucker und die abgeriebene Zitronenschale mit etwas Wasser zu einem dicken Brei gerührt hat, wird dieser erwärmt und zum Glasieren von Kuchen und Torten benutzt. Die Glasur muß danach einige Minuten im nicht zu heißen Ofen trocknen.

Zitronenglasur, andere Art. Zutaten: 250 g (¼ Kilo) Staubzucker, 1 Zitrone. Man verrührt den Zucker mit dem Saft der Zitrone, bis er dickflüssig ist; er darf ja nicht zu dünn sein.

Zitronenspäne. Zutaten: 250 g (¼ Kilo) ganzer Zucker, 2 Eiweiß, Schale von 3 und Saft von 1½ Zitronen. Die Zitronen werden auf dem Zucker abgerieben, der Zuk-

ker gestoßen und mit dem Eiweiß und dem Zitronensaft ½ Stunde gerührt; dann auf 3 cm breite und 10 cm lange Oblatenstreifen gestrichen, die man bäckt und sogleich über ein Nudelholz oder eine Hohlhippenform biegt und in der lauen Bratröhre trocknet.

Zuckerkipfel. Zutaten: 5 ganze Eier, 140 g (14 deka) Zucker, etwas Vanille, 1 Teelöffel Anis, 140 g (14 deka) Mehl. Zucker und Eier werden mit der Schneerute schaumiggeschlagen und dann das Mehl, Vanille und Anis hinzugefügt. Aus dieser Masse formt man 6 längliche Striezel, die man auf 2 wachsbestrichenen Kuchenblechen im Ofen sehr hell bäckt. Dann schneidet man fingerlange, sehr dünne Stangen ab, die man auf einem Gitter nochmals im Ofen überbäckt.

Zwieback. Zutaten: 5 Eidotter, 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 250 g (¼ Kilo) Zucker, 1 Zitrone, 250 g (¼ Kilo) Mehl. Backzeit: ¾ Stunden. Röstzeit: ¼ Stunde. Die Dotter und der Zucker werden nebst der Zitronenschale ½ Stunde gerührt, dann wird der feste Eiweißschnee und das Mehl daruntergemischt, die Masse rasch geformt, auf ein Blech gebracht und in der Röhre gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man dünne Scheiben davon ab, die man in sehr mäßiger Wärme in der Röhre röstet.



Süße Füllen.

Cremefülle zu Torten. Zutaten: ⅕ Liter Sahne, 5 Eidotter, 70 g (7 deka) Vanillezucker, 140 g (14 deka) Butter, 100 g (10 deka) feine Schokolade. Die fette Sahne wird mit den Eidottern und dem Vanillezucker in einer sauberen Kasserolle auf dem Feuer geschlagen, bis die Masse gut vermischt ist und zusammenhält. Die Schokolade hat man inzwischen zum Erweichen warm gestellt. Dann zerläßt man die Butter, rührt sie zu Schaum, mischt sie mit der Schokolade und läßt sie auskühlen. Dann gibt man löffelweise die abgekühlte Sahnencreme dazu und füllt mit der fertigen Creme ein oder zwei gebackene Tortenblätter.

Haselnußfülle zu Torten und Kuchen. Zutaten: 90 g (9 deka) Butter, 2 Eidotter, 90 g (9 deka) Zucker, Vanille, 15 g (1½ deka) Zitronat, 90 g (9 deka) Haselnußkerne, 60 g (6 deka) feingehackte Pistazien, etwas Weißwein. Zu der schaumiggerührten Butter gibt man die Eidotter, Zucker, Vanille, das kleingeschnittene Zitronat, die gestoßenen Haselnüsse, die feingehackten Pistazien und den Wein und mengt alles gut untereinander.

Haselnußfülle, andere Art. Zutaten: 50 g (5 deka) Haselnußkerne, 2 Eier, 90 g (9 deka) Zucker. Man verrührt die Haselnußkerne gut mit etwas Eiweiß, dem Zucker und den Eiern.

Mandelfülle zu Torten. Zutaten: 140 g (14 deka) geschälte, geriebene Mandeln, ebensoviel Zucker, 1 Eiweiß. Die Zutaten werden gut vermischt und zu einer Platte ausgewellt, die man auf die Torte legt.

Mandelfülle, andere Art. Zutaten: 3 Eidotter, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 60 g (6 deka) Zucker, 60 g (6 deka) Mandeln. Die Eidotter werden mit dem Zucker schaumiggerührt und die feingehackten Mandeln sowie der Eiweißschnee damit verbunden.

Mandelfülle, feine. Zutaten: 3 bis 4 Eier, 90 g (9 deka) Zucker, 90 g (9 deka) Mandeln, 60 g (6 deka) Sultaninen, 60 g (6 deka) Korinthen, ½ Messerspitze Zimt. Die Eier werden mit dem Zucker schaumiggerührt, die Mandeln dazugegeben und nach und nach die übrigen Zutaten hineingemischt. Bemerkung: Für Lebkuchen kann man diese Fülle noch mit allen möglichen Gewürzen, wie Zitronenschale, Rum, Koriander vermischen.

Mohnfülle. Zutaten: 60 g (6 deka) Butter, $^4/_{10}$ Liter Milch, Vanille, Zucker nach Belieben, 280 g (28 deka) Mohn, 100 g (10 deka) geriebene Schokolade. Koch-

zeit: 10 Minuten. Der Mohn wird gestoßen und mit den übrigen Zutaten gut verkocht, worauf man ihn auf die Torte streicht und noch einmal überbäckt.

Mohnfülle zu Backwerk. Zutaten: Mohnsamen, die Hälfte seines Gewichts Zucker, 1/4 seines Gewichts Butter, gestoßener Zimt, etwas Sahne und Eidotter nach Belieben, unter Umständen Rosenwasser. Der mit kochendem Wasser gebrühte und auf einem Sieb aufgelaufene Mohn wird im Mörser zerrieben und mit den übrigen Zutaten verrührt. Bemerkung: Man kann den Mohn, nachdem er wie oben vorbereitet ist, auch nur mit Zucker, Zimt und etwas Zitronenschale aufkochen, oder man läutert den Zucker mit Wasser, mischt den gebrühten und gestoßenen Mohn darunter und verdünnt ihn zum Aufstreichen mit einigen Löffeln Sahne. Ebenso kann man ihn in kochendem Honig nur mit etwas Zitronenschale einrühren und vermengen. Ein anderes Rezept mischt unter den gestoßenen Mohn etwas weniger feingestoßenen Zucker und einige geschälte und feingestoßene bittere und ebensoviel süße Mandeln, Zimt und nach Belieben einige ganze Eier, z. B. auf 500 g (1/2 Kilo) Mohn 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 60 g (6 deka) Mandeln und 3 Eier.

Nußfülle. Zutaten: 140 g (14 deka) Nüsse, 110 g (11 deka) feiner Zucker, etwas Vanille, 1/2 Liter Sahne zu Schnee geschlagen. Die Nüsse werden abgerieben und gestoßen, dann mit Zucker und Vanille vermischt und unter die Schlagsahne gemengt. Die Fülle genügt für drei fertiggebackene Tortenblätter. Bemerkung: Man kann auch statt 110 g (11 deka) Zucker etwa 90 g (9 deka) feinen Staubzucker nehmen und statt ihn mit Sahne zu mischen, mit etwas Wasser verrühren; die Fülle ist dann haltbarer und wird nicht sauer.

Nußfülle, andere Art. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) geriebene Nüsse, 70 g (7 deka) geriebene, ungeschälte Mandeln, 70 g (7 deka) Zucker, 4 Eßlöffel süße Sahne. Die Zutaten werden gut vermischt und verrührt und zwischen fertiggebackene Tortenblätter gestrichen.

Quarkfülle. Zutaten: 70 g (7 deka) Butter, 3 Dotter, 70 g (7 deka) Zucker, etwas Vanille, 1 Messerspitze Salz, 500 g (1/2 Kilo) gut ausgedrückter Quark, 3 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen. Die Zutaten werden gut vermischt, auf Kuchen gestrichen, dessen Teigboden eventuell zur Hälfte gebacken sein kann, aber ganz ausgekühlt sein muß; man bäckt die Kuchen dann fertig.

Quarkfülle, andere Arten. Zutaten: 70 g (7 deka) Butter, 2 Eidotter, 140 g (14 deka) durchgeschlagener und gut verrührter Quark, 30 g (3 deka) Sultaninen, ebensoviel Korinthen, Zucker nach Geschmack. Die Zutaten werden untereinandergemischt, auf den Kuchenboden gestrichen und gebacken; oder: man mischt den trockenen Quark mit 3 Eidottern, Zucker und Salz nach Geschmack und so viel saurem Rahm, daß die Fülle die richtige Streichdicke bekommt; oder: zu 3 Eidottern nimmt man 140 g (14 deka) Zucker und 280 g (28 deka) Quark — feingerührt —, 140 g (14 deka) Mandeln und etwas Zitronenschale, und mischt alles gut untereinander.

Quarkfülle zu Kärntner Tascherln. Zutaten: 30 g (3 deka) Butter, 1 kleine Zwiebel, 1 Kaffeelöffel Petersilie, etwas Kerbelkraut, alles feingehackt, 3 Löffel Semmelbröfel, 100 g (10 deka) Quark, etwas Salz, 1 ganzes Ei. Die Kräuter und die Bröfel werden in der Butter etwas geröstet und mit den übrigen Zutaten gut vermischt. Bemerkung: Man kann nach Belieben und je nach der Feuchtigkeit des Quarkes etwas mehr davon nehmen; ebenso kann man etwas gehackten Schnittlauch, Kerbel sowie einige Löffel sauren Rahm (Sahne) beimischen.

Schokoladenfülle zu Torten usw. Zutaten: 5 ganze Eier, 140 g (14 deka) feingestoßener Zucker, 130 g (13 deka) feine Schokolade, 140 g (14 deka) Butter, 80 g (8 deka) mit etwas Zucker gestoßene Haselnüsse. Die Schokolade läßt man in einer Kasserolle in der Röhre warm oder flüssig werden. Indessen mischt man die verrührten Eier mit dem Zucker, stellt sie in ein Gefäß mit kochendem Wasser und rührt die Masse darin so lange, bis sie anfängt, dick

zu werden, nimmt sie dann heraus und läßt sie abkühlen, worauf man die Schokolade dazumischt. Dann rührt man die Butter ½ Stunde nach einer Seite hin, mischt nach und nach die gestoßenen Nüsse darunter, mischt beide Massen zusammen und streicht sie zwischen fertiggebackene Tortenblätter.



Gefrorenes.

Apfelsineneis, siehe Seite 159.

Aprikoseneis. 10 Personen. Zutaten: 2 kleine Aprikosen (eventuell 1 kleines Glas Marmelade), ½ Kilo Staubzucker, der Saft von 1 Zitrone, ½ Liter Wasser. Halbierte schöne Aprikosen werden durch ein Haarsieb getrieben und mit dem Zucker und Zitronensaft verrührt, 1 Liter Wasser dazugegeben, das Ganze durchgeseiht und in die Gefrierbüchse gegeben.

Baisereis. (Festgericht.) 10 Personen. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Zucker, 8 Eiweiß, 1 Liter beliebiges Eis. Backzeit: 14 bis 16 Stunden. Man siebt den Zucker durch, vermischt ihn mit etwas Vanillezucker, dann mit dem sehr steif geschlagenen Schnee und setzt die Masse in kleinen Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech, übersiebt sie mit Zucker und läßt sie in sehr gelinder Wärme trocknen. Danach sticht man mit einem Löffel das noch Weiche innen heraus, läßt die Baisers auf der zweiten Seite ebenfalls trocken werden und füllt je zwei und zwei mit Eis. Bemerkung: Die Baisers müssen sehr langsam getrocknet werden, man benutzt dazu am besten nicht die Ofenröhre, sondern die Wärmeröhre. Man kann die Baisers auch mit Schlagsahne füllen.

Erdbeereis. 10 Personen. Zutaten: 2 Liter frische Erdbeeren, 250 g (¼ Kilo) Zucker, 1 Zitrone. Den Zucker löst man in etwas kaltem Wasser zu einem dicken Sirup auf und gibt die verlesenen, durch ein Sieb gestrichenen Beeren dazu, preßt den Saft der Zitrone dazu und füllt die gut vermischte Masse in eine Gefrierbüchse. Bemerkung: Die frischen Beeren kann man durch Marmelade, die mit Wein und Zitronensaft verdünnt ist, ersetzen. Den Zucker kann man auch mit ½ Obertasse Wasser vorher zu Sirup kochen, den man vor dem Gebrauch wieder erkalten läßt.

Fruchteis, siehe Seite 159.

Halbgefrorenes (Sorbet) von Apfelsinen, siehe Seite 161.

Haselnußeis. 5 Personen. Zutaten: 150 g (15 deka) Haselnußkerne, 5 Eidotter, ½ Liter Milch oder Sahne, 330 g (33 deka) Zucker. Zurichtezeit: 3 Stunden. Die gebrühten, abgezogenen Haselnußkerne werden mit etwas Sahne feingestoßen. In eine Kasserolle gibt man die Eidotter; Milch, Haselnüsse und Zucker fügt man hinzu, läßt alles unter beständigem Rühren bis zum Kochen kommen, schlägt die dickgewordene Masse, bis sie kalt ist, rührt sie durch ein Sieb und gibt sie in die Gefrierbüchse.

Himbeereis. 10 Personen. Zutaten: 1 Liter Himbeeren, 350 g (35 deka) Zucker, Wasser, ½ Zitrone. Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert und mit dem Fruchtmark der durch ein Haarsieb gedrückten Himbeeren vermischt. Zitronensaft nach Geschmack. Das Ganze kommt in die Gefrierbüchse und muß abgestochen werden (siehe Eisbereitung, Kochschule Seite 156). Bemerkung: Im Winter nimmt man zu Himbeereis Zitronensaft und Wasser, auch ein Zusatz von etwas Weißwein ist gut; auch kann in dem angegebenen Verhältnis Himbeer- und Johannisbeermarmelade gemischt zur Eisbereitung dienen.

Johannisbeereis. 10 Personen. Zutaten: 1½ Kilo frische Johannisbeeren oder 1 Kilo Saft, ¼ Liter Kirschsaft, 500 g (½ Kilo) Staubzucker. Die Beeren streift man von den Stielen, wäscht sie und schlägt sie durch ein Sieb, mischt den Kirschsaft, Zucker und ½ Liter Wasser dazu und gibt das Ganze in die Gefrierbüchse. Das Ge-

frorene wird mit ganzen Johannisbeeren garniert gereicht.

Kaffee-Eis. 10 Personen. Zutaten: 100 g (10 deka) bester Kaffee, 3/4 Liter süße Sahne, 200 g (20 deka) Zucker, 9 Eidotter. Der grüne Kaffee wird hellbraun gebrannt und aus der Röströhre sofort in die kochende Sahne geschüttet, in der man ihn zugedeckt einige Zeit ziehen läßt. Dann gießt man die Sahne von den Bohnen, vermischt sie mit dem Zucker und den Dottern und rührt das Ganze auf dem Feuer zu einer dicken Creme, die man ziemlich kalt rührt, dann in eine Gefrierbüchse füllt und gefrieren läßt. Das Eis wird mit kleinem Gebäck garniert.

Karameleis. 10 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Mandeln, 1 Liter süße Sahne, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 2 ganze Eier, 2 Eidotter, 125 g (1/8 Kilo) Zucker zu Karamel gekocht. Man stößt die geschälten Mandeln im Mörser und gießt allmählich die kochende Sahne darunter, läßt es 1/2 Stunde ziehen, rührt den gestoßenen Zucker, Eier und Dotter dazu und bringt das Ganze auf dem Feuer bis zum Kochen, schlägt die Creme dann neben dem Feuer kalt, seiht das Ganze durch und gibt es in die Gefrierbüchse.

Maraschinoeis. 10 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 1 Weinglas Maraschino, 3 bis 4 Zitronen, der Schnee von 4 Eiweiß. Der Zucker wird mit fast 1/2 Liter Wasser geläutert, ausgekühlt, durchgeseiht, mit dem Zitronensaft und dem Eiweißschnee vermischt, in die Gefrierbüchse gefüllt und unter öfterem Umrühren nach und nach der Likör daruntergemischt.

Marilleneis, siehe Aprikoseneis.

Parfait von Pumpernickel, siehe Seite 430.

Parfait von Schokolade, siehe Seite 430.

Pfirsicheis, siehe Aprikoseneis; die Bereitung ist die gleiche.

Pücklereis. 10 Personen. Zutaten: 1 Liter Schlagsahne (Schlagobers), 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Eßlöffel Maraschino, 80 g (8 deka) Mandelmakronen, 150 g (15 deka) geriebene Schokolade, einige Tropfen Alkermessaft. Bereitungszeit: 2 Stunden. Die Schlagsahne wird in einen etwas kleineren und zwei größere Teile geteilt. Den ersten, der die Spitze des Kegels bilden soll, würzt man mit Zucker und Vanille, vermischt ihn gleichmäßig mit zerstoßenen Makronen und gibt ihn gleich in die Gefrierbüchse, in die er recht glatt hineingestrichen wird; den zweiten Teil färbt man mit Alkermes rosa und würzt ihn mit dem Maraschino in beliebiger Stärke und gibt ihn auf den schon etwas festen ersten Teil; der dritte wird mit der Schokolade vermischt; er macht den Beschluß in der Gefrierbüchse, die nun geschlossen, an den Deckelrändern noch mit Fett bestrichen und in Eis vergraben wird. Das Eis wird gestürzt und mit Waffelbackwerk verziert zu Tisch gegeben.

Fürst-Pückler-Bombe, siehe Seite 160.

Pumpernickeleis. 10 Personen. Zutaten: 1 1/2 Liter Sahne oder Milch, 450 g (45 deka) Zucker, 1 Stange Vanille, 16 Eidotter, 300 g (30 deka) geriebener, mit Maraschino angefeuchteter und mit Zucker und Zimt vermischter Pumpernickel. Man schlägt die Sahne, Zucker, Vanille, Eidotter über mäßigem Feuer zu einer Creme, die man durchgetrieben und ausgekühlt in die Gefrierbüchse füllt. Ist die Masse halb gefroren, so vermischt man sie mit dem Pumpernickel und läßt sie dann völlig gefrieren. Das Eis wird gestürzt und mit Waffeln umlegt.

Reisgefrorenes. 10 Personen. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) Reis, 3/4 Liter Milch, 1 Stange Vanillezucker, 4/10 Liter Schlagsahne, 10 g (1 deka) Gelatine. Kochzeit: 1/2 Stunde. Der in Milch nicht zu weich gekochte Reis wird mit Vanillezucker versüßt und zum Auskühlen beiseite gestellt; dann wird die gezuckerte Schlagsahne mit der aufgelösten Gelatine vermischt und in einer Gefrierbüchse 1 Stunde auf Eis gestellt. Man übergießt die gestürzte Form mit Himbeersaft. Bemerkung: Die Gelatine kann auch wegbleiben und dafür etwas mehr Reis genommen werden.

Schokoladeneis. 10 Personen. Zutaten: 1 Liter Sahne, 1/2 Stange Vanille, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 250 g (1/4 Kilo) Schokolade, 10 Eidotter. In der Sahne

verquirlt man die Vanille, den Zucker, die Schokolade und die 10 Eidotter und schlägt das Ganze auf flottem Feuer schaumig und dann noch so lange, bis es ganz abgekühlt ist. Man füllt es in eine Gefrierbüchse, stürzt das Eis kurz vor dem Gebrauch und verziert es mit Mandeln oder geschlagener Sahne.

Schwarzbrotbombe (Gefrorenes mit Schwarzbrot). 10 Personen. Zutaten: 1 Liter Sahne, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 180 g (18 deka) Schwarzbrot, 1/2 Stange Vanille, 1 1/2 Liter Rum. Man gibt den Zucker zu dem Schlagrahm und schlägt ihn zu festem Schaum. Das Schwarzbrot wird in einem mäßig warmen Ofen auf Papier geröstet und mit etwas Vanille gestampft, durchgesiebt und mit 1 Löffel Rum angefeuchtet. Dann mengt man es unter die Schlagsahne gibt die Masse in die Gefrierbüchse und nach etwa 3 Stunden zu Tisch.

Tuttifruttibombe. 10 Personen. Zutaten: 1/2 Liter Schlagsahne, 125 g (1/8 Kilo) Zitronat, 500 g (1/2 Kilo) verschiedene Früchte, wie Rosinen, Malagatrauben, Pistazien, Quitten, Nüsse, Datteln, Mandeln, Melonenschalen u. dgl., 1 Löffel Arrak. Gefrierzeit: 1 1/4 Stunden. In die gezuckerte Schlagsahne mischt man das nudeliggeschnittene Zitronat und alle übrigen gut vorgerichteten Früchte, sowie den Arrak, füllt die Masse in eine Gefrierbüchse fest ein und läßt sie gefrieren. Die Bombe wird gestürzt und mit Biskuits oder Waffeln garniert.

Vanilleeis, einfach. 10 Personen. Zutaten: 1 Liter süße Sahne, 12 bis 15 Eidotter, 1 große Stange Vanille, Zucker nach Geschmack. Gefrierzeit: 1 Stunde. Die Sahne läßt man mit der Vanille bis ans Kochen kommen, nimmt sie vom Feuer, rührt die Eidotter und den nötigen Zucker daran — es muß ziemlich süß schmecken —, rührt alles auf dem Feuer bis es am Kochen ist, läßt es unter Rühren erkalten und gibt es dann in die Eismaschine.

Vanilleeis, andere Art. 10 Personen. Zutaten: 3/4 Liter Milch, 1 Stange Vanille, 250 g (1/4 Kilo) Zucker, 12 Eidotter, 1/4 Liter süße Sahne, 1/2 Liter Schlagsahne. Gefrierzeit: 1 Stunde. Milch, Vanille und Zucker stelle man 1/2 Stunde auf den Herd und lasse dies ziehen, aber nicht kochen, mische dann die Eidotter, die man mit der Sahne tüchtig verquirlt hat, darunter. Die Creme muß sehr dick sein. Dann stelle man die Masse in ein Gefäß mit kaltem Wasser, rührt öfter, bis sie grießlich wird und lasse sie bis zum nächsten Tage stehen. Dann füllt man sie in eine Gefrierbüchse, läßt sie leicht anfrieren, rührt alsdann die leichtgesüßte Schlagsahne darunter und läßt die Masse vollends gefrieren.

Vanilleeis, siehe auch Seite 159.

Vanillegefrorenes, gelbes. 10 Personen. Zutaten: 1/2 Liter Sahne, 180 g (18 deka) Zucker, 8 Eidotter oder 4 ganze Eier, 2 Kaffeelöffel Vanillezucker. Gefrierzeit: 1 Stunde. Rahm, Zucker und Dotter oder Eier werden auf dem Feuer mit der Schneerute geschlagen, bis die Masse dicklich wird, worauf man sie schnell vom Feuer nimmt und mit dem Vanillezucker vermischt, auskühlen läßt, durch ein Sieb streicht und in die Gefrierbüchse füllt. Das Eis wird gestürzt oder auf eine Glasschale herausgestochen.

Walnußeis. 10 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) gebrühte, geschälte Walnußkerne, 1 Liter süße Sahne (Rahm), 10 bis 12 Eidotter, 1 Stange Vanille, 330 g (33 deka) Zucker. Die Nüsse stößt man im Mörser mit etwas Sahne fein; in der übrigen Sahne kocht man die Vanille aus, mischt dann unter den nicht mehr kochenden Rahm die Eidotter und den Zucker und rührt dies zu einer feinen Creme, die man mit den Nüssen mischt und in die Gefrierbüchse füllt.

Zitroneneis. 10 Personen. Zutaten: 370 g (37 deka) Zucker, 6 Zitronen, 3/4 Liter Wasser. Von 3 Zitronen reibt man die Schale ab und vermischt sie mit dem Zucker und dem Wasser; dann gibt man den Saft der Zitronen dazu — auch kann man einige Tropfen Eigelbfarbe hinzufügen — tut die Mischung in die Gefrierbüchse und läßt sie gefrieren. Das Gefrorene wird auf eine runde Schüssel gestürzt oder auf eine Schale herausgestochen.

Zitroneneis, siehe auch Seite 159.


Einmachen und Einkochen

Einmachen und Einkochen.

Einmachgläser mit Gummidruck dürfen niemals beschädigte Ränder haben, sonst schließen sie nicht mehr fest, also Vorsicht beim Öffnen, Füllen und Spülen. Nichtbenutzte Gummiringe sind von Zeit zu Zeit einzuwässern. Einmachgefäße mit Salizyl auszuspülen, hat nur einen Zweck, wenn es mit Alkohol vorgenommen wird. Salizyl löst sich nämlich nur in Alkohol auf, weshalb solcher auch dem Spülwasser zugesetzt werden muß.

Blechdosen müssen einen unversehrten Überzug haben, wenn das Metall nicht die Konserve beeinflussen soll; auch ihre Ränder müssen unbeschädigt sein. Wenn Blechdosen während des Kochens ihre Deckel und Böden nach außen zu wölben beginnen, so ist das ein sicheres Zeichen, daß sie gut geschlossen sind und sich in ihnen Dampf entwickelt. Über schlecht geschlossenen Dosen steigen Perlen auf; daran erkennt man diesen Mangel, und man muß an der offenen Stelle neu löten. Blechdosen sind nach dem Kochen gleich abzukühlen, da ihr Inhalt sonst zu weich wird.

Glasgefäße schützt man beim Einfüllen heißer Marmeladen vor dem Zerspringen, indem man sie auf eine metallene Unterlage (Blechuntersätze, Kuchenbleche) oder in Emailtöpfe stellt.

Das Auseinanderhalten der Grade des Zuckersiedens sowie die Bestimmung des Zuckergehalts bei Sirup ist sehr schwer. Ein billiges Instrument, die Zuckerwage (50 Pf.), besorgt das aufs Genaueste. Man wähle nur eine kleine, die in jedes Gefäß paßt, denn sie muß schwimmen. Schnelleres Sterilisieren im Wasserbade tritt ein, wenn man das Eingemachte mit heißem Zuckersirup oder heißem Salzwasser einfüllt, die Gläser gleich schließt und in vorgewärmtes Wasser setzt. Als billige und dauerhafte Saftflaschen sind Champagnerflaschen zu empfehlen.

Einmachen und Einkochen.

Ananasmarmelade. Zutaten: Ananas, ebensoviel Zucker, Wasser. Kochzeit: 1/4 Stunde. 1 Kilo in Scheiben geschnittene Ananas stößt man mit 500 g (1/2 Kilo) Zucker und 1/16 Liter Wasser in einem steinernen Mörser sehr fein zu Mark und gibt dieses dann mit noch 500 g (1/2 Kilo) Zucker und 1/16 Liter Wasser in ein Schneebecken, worin man die Masse 1/4 Stunde unter fortwährendem Rühren kochen läßt, wobei man darauf achte, daß die Marmelade nicht ihre schöne Farbe verliert. Man füllt die Marmelade noch heiß in Gläser, die man erst am nächsten Tag zubindet.

Ananaswürfel. Zutaten: Gleich schwer Ananas und geläuterter Zucker. Man gibt die in Würfel geschnittene Ananas in den Zucker und läßt sie so lange kochen, bis der Saft ganz dicklich ist. Man füllt die Masse in Gläser und bindet diese mit Pergamentpapier zu.

Apfelgelee. Eine beliebige Portion Äpfel wird gewaschen, von den Blüten und von den Stielen befreit, und gleichzeitig entweder in Viertel oder in dicke Scheiben in ein großes Kochgefäß geschnitten, das die Scheiben bis zu neun Zehntel füllen dürfen. Darauf gießt man so viel Wasser darüber, daß die Äpfel gerade bedeckt sind, bringt das Ganze zum Kochen und läßt es so lange langsam kochen, bis es ein leichter, nicht zu weicher Brei ist. Indessen hat man nach unserer Fig. 154 einen Stuhl mit einem sauberen Seihtuch überbunden und füllt nun von dem Brei stets eine gehörige Portion darauf und läßt den Saft, ohne die Masse umzurühren oder zu quetschen, in das darunterstehende Gefäß ablaufen. Den Saft kocht man dann mit Zucker ein. Man nimmt dazu auf 5 Kilo Saft 4 bis 4 1/2 Kilo Zucker und bringt diesen zuerst auf dem Herde zum Schmelzen, indem man ihn mit einem kleinen Teil Saft aufsetzt. Man läutert nun den Zucker, nimmt nötigenfalls den unreinen Schaum oben ab und gießt, nachdem der Zucker etwa 12 bis 15 Minuten gekocht hat, den übrigen Saft hinzu und läßt das Ganze etwa 1 bis 1 1/2 Stunden kochen. Man macht die Geleeprobe, ob der Saft breitläufig und kurz vom Löffel tropft und ein Tropfen auf einem Porzellanteller sogleich erstarrt. Ist dies der Fall, so ist das Gelee fertig und kann beliebig in Gläser oder Porzellangefäße eingefüllt werden. Die Größe des Gefäßes ist gleichgültig. Man läßt das Gelee dann auskühlen, bindet es mit Papier zu und bewahrt es an einem kühlen trockenen Standort auf. Es empfiehlt sich, beim Herausnehmen einer Portion einen sauberen (nicht vorher mit Fett in Berührung gewesenen) hölzernen oder silbernen Löffel zu gebrauchen. Zum Verschicken füllt man das Apfelgelee in Weckgläser und verschließt sie mit „Sofortmethode“.

Apfelgelee, gewürzt. Will man dem beschriebenen Apfelgelee beim Einkochen noch einen besonderen Geschmack geben, so kann man z. B. auf 5 Kilo Apfelsaft den Saft von 3 Zitronen oder zwei ganze Schoten Vanille oder zwei Stückchen Ingwer hineingeben, oder auch die Schale von 2 Zitronen mitkochen. Man kann diese Würzen einzeln verwenden, man kann aber auch alle genannten Gewürze zusammen hineingeben, wodurch das Gelee einen hochpikanten Geschmack erhält. Zimt kann auch genommen werden, doch braucht man diesen am besten für sich. Sehr wohlschmeckend wird das Gelee, wenn man einen Teil Quitten mitkocht. Resteverwertung: Falls die Äpfel von guten Sorten waren und die ausgelaufenen Reste nicht bitter schmecken, streicht man sie durch ein Sieb, kocht das Mus auf, füllt es in Gläser und hebt es, durch die Fruchtlackmethode (siehe Kochschule Seite 212) verschlossen, auf, um es zu Kuchenfüllen, mit etwas Rum und Zitronenschale gewürzt, oder zu Apfelsuppen noch zu verwenden.

Apfelkraut oder Apfelhonig. Zutaten: Süße, saftige Äpfel. Die gewaschenen, ungeschälten Früchte werden zerschnitten, mit wenig Wasser ohne jeden Zuckerzusatz

weichgekocht, der Saft ausgepreßt, wieder aufs Feuer gebracht und zur Sirupdicke eingekocht. Dann wird er in große Steintöpfe oder Fässer gefüllt und kann jahrelang aufbewahrt werden.

Apfelkraut oder Obstbutter. Zutaten: Äpfel, am besten halb süße, halb saure. Man nimmt zwei Drittel des Obstes, das man für diesen Zweck verwenden will, schält und zerschneidet die Äpfel und kocht sie mit wenig Wasser in einem großen Kessel zu einem Mus, das man ab und zu umrühren muß, damit das Weichwerden schneller vor sich geht. Alsdann seiht man den darin enthaltenen Saft durch ein Tuch, gibt ihn wieder aufs Feuer und kocht ihn nach und nach auf die Hälfte seiner Masse ein. Man kocht ihn am besten im Wasserbad, damit das Anbrennen verhütet wird. Das letzte Drittel der Äpfel hat man inzwischen geschält, entkernt, die vorher gewaschenen Schalen und die Kerne mit etwas Wasser gut ausgekocht, den Saft, der das meiste Aroma hat, abgeseiht und zu dem ersten Saft gegeben. Die zuletzt mit wenig Wasser zugesetzten Äpfel kocht man zu einem dicken Brei ein, gießt auch diesen zu dem Saft und kocht das Ganze zu einem festen, dicken Mus, füllt es in Gläser oder Töpfe, verschließt sie gut und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

Apfelmus ohne Zucker. Zutaten: Äpfel. Die ganzen Äpfel werden mit Kernhaus und Schale etwas zerschnitten und mit so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, breiig gekocht, doch so, daß sie weiß bleiben, dann durch ein Sieb gestrichen und das Mus in nicht zu große Steintöpfe gefüllt, die man mit heißem Rinderfett verschließt. Beim Verbrauch wird das Fett abgehoben und das Apfelmus dann nur noch gesüßt.

Apfelsinenmarmelade. Zutaten: 1½ Kilo Apfelsinen, 1¼ Kilo Zucker. Die Hälfte der Früchte wird fein geschält, die Schalen in Wasser gekocht, dann diese in kaltes Wasser eingeweicht, was so oft gewechselt werden muß, bis sie nicht mehr bitter schmecken. Von der anderen Hälfte der Früchte wird die Schale auf dem Zucker abgerieben. Man halbiert dann die Apfelsine und preßt auf der Zitronenpresse ihren Saft aus. Die Schalen werden nun in streichholzbreite Streifen geschnitten und mit dem Zucker und dem Apfelsinensaft glasig gekocht. Die nun geleeartige Marmelade wird in Gläser gegossen und mit „Sofortverschluß" zugemacht. Bemerkung: Man kann auch die weiße Schale der Apfelsine abziehen und die übrigbleibende Frucht, nachdem man sie etwas ausgepreßt hat, fein mit der Apfelsinenschale zusammenhacken und danach mit dem Zucker und dem Saft wie oben einkochen.

Apfelsinenmarmelade, andere Art. Zutaten: 12 süße, 2 bittere Apfelsinen, 6 Pfund (3 Kilo) Zucker, 6 Zitronen. Die ganzen Früchte werden durch Bürsten gut gesäubert, dann die Schalen sehr dünn abgeschnitten, danach in feine Streifchen geschnitten. Das Fleisch wird von der weißen Schale befreit, in Scheiben geschnitten und die Kerne entfernt, das Ganze mit 6 Liter Wasser begossen und 3 bis 4 Tage beiseite gestellt, während welcher Zeit das Wasser dreimal gewechselt wird. Dann kommt es aufs Feuer, wird 2 Stunden gekocht, der Zucker dazugegeben, das Ganze noch etwa 2 Stunden gekocht und der Saft von 6 Zitronen dazugefügt. Die Masse wird in Töpfe oder Gläser gefüllt und diese gebunden.

Apfelsinenschalen, eingemachte. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Schale, 625 g (62½ deka) Zucker. Die Schale wird wie eine Apfelschale, aber möglichst fein abgeschält und im Wasser weichgekocht, worauf sie noch 24 Stunden in öfters gewechseltes kaltes Wasser kommen muß. Man setzt den Kochzucker mit 2 Eßlöffel Wasser zu, siebt und gießt ihn, wenn er klargekocht ist, auf die Schalen und läßt sie einen Tag damit stehen. Danach werden die Schalen gezuckert und so lange gekocht, bis sie durchsichtig sind und sich in Zucker verdickt haben. Die so eingekochten Apfelsinenschalen werden in Glasdosen aufbewahrt.

Aprikosen, eingemachte. Zutaten: 2 Kilo tadellose, nicht fleckige Aprikosen, 250 g (¼ Kilo) Zucker (bei mittlerer Reife 350 g, etwa ⅓ Kilo), Wasser. Die Früchte

werden in einem Sieb partienweise in siedendes Wasser getaucht, dann mit einem Horn- oder Bronzemesser die Schalen abgezogen und die Früchte halbiert, die Kerne aufgeschlagen und die Mandeln beiseitegelegt. Die Aprikosen werden, die Hohlseite nach unten, in Weckgläser eingelegt und zusammengerüttelt. Dann mißt man an einem Glase, wieviel Wasser ungefähr noch in ein Glas zum Auffüllen hineingeht, berechnet, wieviel man ungefähr für alle braucht, und mißt nun so viel frisches Wasser, um es mit dem Zucker und den Kernen zu Sirup zu sieden, der noch warm über die Früchte gegossen wird. Darauf werden die Gläser bis zu 1 cm unter dem Rand vollgegossen; die Kerne bleiben zurück; die Früchte müssen gut bedeckt sein. Dann schließt man die Gläser und sterilisiert sie, vom Kochen des Wassers ab gerechnet, zwischen 90 und 100°. Die Gläser müssen im Apparat oder Kochtopf erkalten. Angebrochene Gläser kann man dann mit „Sofortmethode" verschließen. Bemerkung: Sehr süße Aprikosen brauchen weniger Zucker. Am geeignetsten sind die knapp reifen, überreife nehme man nicht.

Aprikosenmarmelade. Zutaten: Ebensoviel Zucker wie Früchtemark. Vollreife aber nicht überreife Aprikosen werden mit ein paar Eßlöffeln Wasser in einem glasierten Tongefäß aufgesetzt und verkocht, danach durch ein Haar- oder Porzellansieb getrieben und mit dem gleichen Gewicht geläuterten Zuckers gekocht, noch heiß in Gläser gefüllt und mit nassem Pergament zugebunden. Bemerkung: Bei diesem kurzen Kochen bleibt die Marmelade flüssig und trocknet erst nach und nach dick ein. Sie eignet sich so zu Sulzen und Saucen. Als Fülle zu Gebäck muß sie etwas länger gekocht werden.

Aprikosenmarmelade, andere Art. Zutaten: 1 Kilo Fruchtmark, 250 g (1/4 Kilo) Zucker. Die Früchte werden wie oben behandelt und durchgeschlagen; danach gibt man das Mark mit dem Zucker zusammen auf flottes Feuer und kocht die Marmelade beliebig stark ein, füllt sie in Weckgläser und schließt sie mit „Sofortmethode".

Arrakfrüchte, siehe Rumfrüchte.

Backpflaumen, siehe Pflaumen.

Berberitzen-Gelee. Zutaten: Auf 3 Liter Beeren kommen 1/2 bis 3/4 Liter Wasser, auf jeden Liter Saft 750 g (3/4 Kilo) Zucker. Kochzeit: 1 1/2 Stunden. Die Beeren sind erst zu gebrauchen, wenn sie schon einen leichten Frost bekommen haben. Man streift sie von den Stielen, wäscht sie in kaltem Wasser und gibt sie in einen glasierten Topf, den man in ein Gefäß mit kochendem Wasser stellt, und läßt sie da eine gute Stunde kochen. Dann seiht man die Beeren durch ein Tuch in ein glasiertes Gefäß mit dem entsprechenden Zucker und kocht beides zusammen noch etwa 10 Minuten lang.

Birnen einzumachen. Zutaten: 1 Kilo Birnen, 250 g (1/4 Kilo) Zucker. Die Birnen werden geschält und sofort in kochendes Wasser geworfen, leicht überkocht und in geschwefelte Gläser gefüllt, mit Zuckerwasser übergossen (siehe Aprikosen einmachen), zugepfropft und im Apparat sterilisiert oder mit Fruchtpech verschlossen.

Birnen einzumachen mit Zucker. Zutaten: Birnen, die Hälfte des Birnengewichtes Zucker. Kochzeit: 1/2 Stunde. Reife, aber nicht weiche Birnen werden geschält, halbiert und gebrüht, in Wasser halb weichgekocht und dann in etwas kaltes Wasser gelegt; inzwischen wird der Zucker zu dünnem Sirup geläutert, in dem man die Birnen vollends weichkocht. Dann legt man sie in Gläser, kocht den Saft dick ein und gießt ihn nach dem Erkalten über die Birnen. Nach 3 Tagen gießt man den Saft wieder ab, kocht ihn nochmals ein, gießt ihn wieder über die Birnen, füllt ihn in Gläser und bindet diese zu. Bemerkung: Bei diesen auf ältere Art eingekochten Birnen kann man den Zucker auch beliebig mit Zimt und Nelken, Zitronenschale und Saft oder auch mit etwas Essig würzen.

Birnen, rot einzumachen. Zutaten: Auf 3 Liter Preiselbeeren 750 g (3/4 Kilo) Zucker, 1 Kilo Birnen. Kochzeit: 3/4 Stunden. Die mit 1 Liter kochendem Wasser gebrühten Preiselbeeren kocht man mit 500 g

(½ Kilo) Zucker weich und seiht den gewonnenen Saft durch ein Tuch. In diesen Saft gibt man die geschälten, in Hälften geschnittenen und vom Kernhaus befreiten Birnen und kocht sie mit dem übrigen Zucker weich. Dann nimmt man sie heraus, füllt sie in Gläser, kocht den Saft noch ¼ Stunde lang ein und gießt ihn über die Birnen. Bemerkung: Man kann auch Himbeersaft zu den Birnen nehmen, braucht dann aber nur 500 g (½ Kilo) Zucker.

Birnenkäse. Zutaten: 1½ Kilo Birnen, 500 g (½ Kilo) Äpfel, Saft von ½ Zitrone, 2 Kilo gesiebter Zucker. Kochzeit: 2 Stunden. Die geschälten und zerschnittenen Birnen und Äpfel kocht man mit etwas Wasser weich, treibt sie durch ein Haarsieb, mischt den Zitronensaft und den Zucker darunter und kocht die Masse unter fortwährendem Umrühren in einem Messingkessel, bis sie sich vom Kochlöffel löst. Einen Suppenteller oder einige Untertassen taucht man in kaltes Wasser und füllt sie dann mit der gekochten Masse, läßt sie auskühlen, stürzt sie dann auf ein mit Papier bedecktes Blech und trocknet sie in der Luft oder in recht lauem Ofen. Man bewahrt sie in Papier gewickelt an einem trockenen Orte auf.

Birnen, Zucker-, Kaiser- oder andere feine. Zutaten: Auf 1 Kilo Birnen 375 g (37½ deka) Zucker. Kochzeit: ¾ Stunden. Man schält die Birnen und wirft sie sofort in stark mit Zitronensaft gesäuertes Wasser, halbiert die großen Exemplare und läßt die kleinen ganz. Dann füllt man sie in Gläser, gießt den gekochten, geklärten Zuckersirup darüber, verschließt die Gläser und kocht sie im Wasserbad fertig.

Blaubeeren, siehe Heidelbeeren.

Blaubeersaft, siehe Heidelbeersaft.

Blumenkohl in Büchsen. Zutaten: Blumenkohl, Salz. Der Kohl wird in Essigwasser gelegt, in kleine Röschen zerteilt und mit Salzwasser einmal aufgekocht, abgegossen und in Büchsen eingeschichtet, mit kaltem Salzwasser übergossen, verlötet und ½ Stunde im Wasserbade gekocht.

Böhnchen, süßsauer. Zutaten: 1 Kilo junge zarte Bohnen, ¾ Liter guter Essig, 500 g (½ Kilo) Zucker, Gewürznelken und ganzer Zimt. Um den Bohnen die Farbe zu erhalten, gibt man in das Wasser, in dem man sie zu allererst halbweich kocht, 1 kleine Messerspitze Natron. Aus diesem Sud werden sie in kaltem Wasser abgeschreckt und auf einem Siebe ablaufen gelassen. Inzwischen wird der Essig mit dem Zucker und den Gewürzen durchkocht, worauf man ihn über die in einen Steintopf geschichteten Bohnen seiht. Tags darauf werden die Bohnen mit dem Essig aufgekocht und in Gläser gefüllt; der Essig wird zu Sirup kurz gekocht, passend verteilt in die Gläser gefüllt und diese mit Pergamentpapier zugebunden.

Bohnen, grüne, eingemachte. Zutaten: Bohnen, Salz, Weinessig, Tafelöl. Die zurechtgemachten Bohnen werden in Salzwasser weichgekocht, das Wasser abgegossen, die abgetropften ausgekühlten Bohnen mit gekochtem Wasser, dem etwas Weinessig zugesetzt ist, übergossen und obenauf eine 2 cm hohe Decke von Tafelöl gegossen. Dann bindet man die Gläser mit feuchtem Pergamentpapier zu. Beim Gebrauch macht man die Bohnen mit frischen Zutaten als Salat oder Gemüse zurecht.

Bohnen in Büchsen. Junge Bohnen werden gewaschen, abgezogen, gebrochen oder geschnitzt, in schwach gesalzenem Wasser überkocht, und wenn sie abgetropft sind, recht dicht in Büchsen eingelegt, die noch mit etwas gesalzenem frischen Wasser vollgegossen werden, verlötet und 2 Stunden im Wasserbad gekocht.

Bohnen in Gläsern. Junge zarte Bohnen werden vorgerichtet, geschnitzelt, in Salzwasser vorgebrüht und, wenn sie abgetropft sind, mit Fleischbrühe, Butter und etwas Salz auf dem Feuer halb weich gedämpft (etwa in ½ Stunde), dann läßt man sie auskühlen und füllt sie, wenn sie lauwarm geworden sind, in Gläser, die man schließt und noch 1 Stunde im Wasserbad kochen läßt.

Bohnen in Salzlake. Abgezogene, geputzte Bohnen werden mit Salzwasser einige Male aufgekocht, dann läßt man sie abtropfen und auskühlen. Dann werden sie in einen passenden Steintopf festgeschichtet einge-

legt, mit einer ausgekühlten Lake von 4 Teilen Wasser zu 1 Teil Salz übergossen, obenauf mit Weinblättern bedeckt, dann mit einem Tuch und einem Holzdeckel zugedeckt und dieser mit einem Stein so beschwert, daß die Lake über den Bohnen steht. Tuch, Stein und Deckel müssen mit frischem Wasser öfters abgewaschen werden. Die Bohnen eignen sich als Gemüse zu Fleisch, auch kann man sie abkochen und wohlschmeckenden Bohnensalat daraus bereiten. Siehe auch Prinzeßböhnchen.

Brombeeren, eingemachte. Zutaten: Brombeeren, dasselbe Gewicht wie Zucker. Die Beeren werden verlesen und mit dem Zucker aufs Feuer gesetzt. Sie dürfen nur unter beständigem Rütteln der Kasserolle gargekocht und nicht umgerührt werden. Am besten verschließt man sie mit Lack oder „Sofortverschluß".

Brombeersaft, siehe Himbeersaft; die Behandlung ist die gleiche.

Champignons einzumachen, siehe Steinpilze einzumachen.

Dreifruchtmarmelade. Zutaten: 1 Kilo schwarze Kirschen oder Weichseln, 500 g (1/2 Kilo) Johannisbeeren, 500 g (1/2 Kilo) Himbeeren, 1 1/2 Kilo Zucker. Der Zucker wird mit etwas Wasser geläutert, dann gibt man zuerst die entkernten Kirschen oder Weichseln hinein, nach 10 Minuten die abgestielten Johannisbeeren, läßt sie zusammen 5 Minuten kochen, gibt dann die Himbeeren dazu, worauf man die Marmelade nochmals 1/4 Stunde unter Abschäumen kochen läßt. Wenn der Zucker breitläufig vom Löffel tropft, füllt man noch heiß in die Gläser. Bemerkung: Diese Marmelade, die ziemlich fest eingekocht sein muß, dient in erster Linie zur Bereitung von pikanten dunklen Ragouts und als Fülle zu kleinem Gebäck.

Erbsen, grüne, in Büchsen. Sie werden in schwachem Salzwasser kurz gebrüht, in die Büchsen gefüllt und etwas Salzwasser zugegossen, verlötet und 1 1/2 Stunden im Wasserbad gekocht. Sehr zarte Erbsen werden garnicht vorgedämpft, sondern direkt mit Salzwasser in die Büchsen gefüllt, verlötet und sterilisiert.

Erdbeermarmelade. Zutaten: Erdbeeren, Zucker, Zitrone. Die durchgestrichenen Erdbeeren werden mit dem gleichen Gewicht Zucker vorsichtig eingekocht. Um die Farbe zu erhalten, träufelt man etwas Zitronensaft hinein, weil die Masse durch langes Kochen sonst die Farbe verliert. Man füllt die Marmelade noch heiß in Gläser.

Erdbeersaft. Zutaten: 1 Kilo Erdbeeren, 660 g (66 deka) Zucker. Reife trockene Walderdbeeren werden in einer Ton- oder Steinschüssel mit dem feingesiebten Zucker bestreut, mit einem silbernen Löffel etwas zerdrückt und darauf auf ein Seihtuch gegeben, wo man den Saft, ohne zu drücken oder nachzuhelfen, ablaufen läßt. Nur so erhält man ganz klaren, wohlschmeckenden Saft. Er wird dann in kleine Glasflaschen gefüllt, mit Blase zugebunden und im Wasserbade sterilisiert oder in Gummiverschlußflaschen gegeben und auf die übliche Weise vollendet. Bemerkung: Der Rückstand der Beeren pflegt bitter und fade zu sein. Wo er nicht ganz ausgelaufen ist, kann man ihn marmeladenartig einkochen und mit Birnen- oder Pflaumenmus gemischt verbrauchen.

Essiggurken, siehe Gurken.

Fruchtmark ohne Zucker. Man kann es aus allen möglichen durchgestrichenen frischen Beeren und Steinobstfrüchten bereiten, indem man die Früchte mit ein paar Eßlöffeln Wasser schnell verkocht, das Mark in Gläser oder Gummiverschlußgläser füllt und sterilisiert. Will man das Mark bald verbrauchen, so genügt es, das vorgekochte Mark warm in Gläser zu füllen und „sofort" zu verschließen. Man verwendet das Mark zu roten Grützen, Gelees und zur Eisbereitung.

Gartenerdbeeren einmachen. Zutaten: 1 Kilo Früchte, 250 g (1/4 Kilo) Zukker. Die Erdbeeren sollen am frühen Morgen gepflückt sein; der Stiel wird herausgedreht, nicht herausgezogen, wodurch sie weniger zerfallen. Die Beeren können direkt in Gläser eingelegt, mit Zuckerwasser (ebensoviel Gewicht Wasser wie Zucker) übergossen und in gleicher Weise wie beim Apri-

koseneinmachen sterilisiert werden. Man gewinnt dadurch viel feinschmeckenden Saft, aber die Früchte verfärben sich und geben sehr wenig aus. Diese Methode ist empfehlenswert, wenn man die Früchte hauptsächlich zur Herstellung von kalten Speisen, Gelees und Cremes benützen will. Will man sie als Kompott reichen, so verfährt man am besten nach dem Weckschen Rezept wie folgt: Die Früchte werden möglichst vorsichtig in einen weiten, flachen Kochtopf gelegt und mit der vorher gekochten und ausgekühlten Zuckerlösung — bereitet aus 1 Kilo Zucker auf 1 Liter Wasser, ausreichend für 5 Kilo Früchte — übergossen. Die Früchte werden nun aufs Feuer gesetzt und langsam auf 80° C. gebracht. Sollen die Früchte die schöne Farbe nicht einbüßen, so empfiehlt es sich, den Erdbeeren beim Erhitzen etwas Saft von schwarzen Kirschen hinzuzufügen. Nachdem dies geschehen ist, wird der Topf zugedeckt und 24 Stunden beiseite gestellt. Danach werden die Erdbeeren recht vorsichtig in Gläser gefüllt, die Zuckerlösung darübergegossen und alles langsam bis auf 75° C. erwärmt. Diesen Wärmegrad läßt man 15 Minuten auf die Früchte einwirken. Auf diese Weise frischgehaltene Erdbeeren verlieren die Farbe fast nicht, bleiben fest und füllen den Raum im Glase vollständig aus. Da die Erdbeeren sehr viel Saft ziehen, so wird es vorkommen, daß noch genügend Zuckerlösung übrig bleibt. Diese filtriert man durch ein dichtes Tuch, füllt sie in Saftflaschen, erhitzt sie 15 Minuten auf 90° C. und gewinnt so noch einen vorzüglichen Saft.

Gewürzgurken. Zutaten: Schlangengurken, Thymian, Salz, Pfefferkraut, Estragon, Lorbeerblätter, Fenchel, Kümmel, Pfeffer- und Gewürzkörner, Paprikaschoten, geschälte Schalotten, Knoblauch oder, wer diesen liebt, Rocambole, Essig. Die Gurken werden geschält und in längliche Stücke wie zu Senfgurken geschnitten, 2 Tage eingesalzen, danach abgetrocknet und mit den oben angegebenen Würzen lagenweise in einen Steintopf geschichtet und mit gutem siedendem Essig übergossen, der 2 Tage darauf bleibt, um danach abgegossen und wieder aufgekocht darübergeschüttet zu werden, was man dreimal wiederholt. Danach wird der Topf mit Pergamentpapier bedeckt, zugebunden und trocken und kühl verwahrt.

Gurken, kleine, als Essig- oder Pfeffergurken. Zutaten: Kleine Gurken, Salz, Estragon, Pfefferkraut, Meerrettich, Dill, schwarze Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Weinessig. Die gewaschenen und abgebürsteten Gürkchen legt man 4 Stunden in Salzwasser, nimmt sie dann heraus, trocknet sie ab und schichtet sie mit den Gewürzen und den gewaschenen Kräutern in Gläser. Dann gießt man gekochten und wieder abgekühlten Essig darüber, bedeckt sie leicht und kocht nach 2 bis 3 Tagen den abgegossenen Essig wieder auf, um ihn erkalten zu lassen und wieder auf die Gurken zu gießen; dies Verfahren wiederhole man 3 bis 4 mal. Man kann den Essig auch nach Belieben siedend über die Gurken gießen, doch muß man die Gurken natürlich zu diesem Zweck in Steintöpfe schichten und nach 8 Tagen den Essig wieder aufkochen und dann ausgekühlt darübergießen. Dann bindet man sie fest zu und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf. Bemerkung: Man kann den Gewürzen auch noch spanische Pfefferschoten, Ingwer, Fenchel, Mais, Gewürznelken oder Koriander hinzufügen. Siehe auch Pfeffergurken.

Gurken, saure, auf Magdeburger Art. Zutaten: Gurken, Dill, Salz. Die Gurken werden gewaschen, gebürstet, sauber gespült und in ein Weinfaß geschichtet, das man zuvor mit Spiritus und einer Bürste gesäubert hat. Zuvor hat man auf den Boden des Fasses eine reichlich handhohe Schicht gewaschenen und kleingeschnittenen Dill gelegt, worauf die Gurken bis oben hin geschichtet werden. Dann gießt man das Salzwasser (auf 12 Liter Wasser 1 Kilo Salz, kalt aufgelöst) durch das Spundloch hinein, wobei das Faß öfter geschüttelt wird, befestigt dann ein Stückchen Gaze über dem Spundloch und läßt die Gurken an einem kühlen Ort etwa 5 Tage gären, während welcher Zeit man einige Male etwas frisches Salzwasser zugießt, und spundet dann das Faß fest zu. Man wen-

det das Faß noch öfters um, und nach etwa 5 Wochen kann man dann die Gurken in Gebrauch nehmen. Bemerkung: Man wähle zu dieser Konserve etwa 10 bis 15 cm lange Gurken, doch nicht solche, die gegen den Stiel zu dünner werden und auch keine Schlangengurken. Siehe auch Salzgurken und Senfgurken.

Gurkensalat, pikant eingelegter. Zutaten: 1 Kilo eingehobelte Gurken (etwas stärkere Scheiben als zu Gurkensalat), 50 g (5 deka) Salz, 80 g (8 deka) Zucker, 3 Dilldolden, 10 g (1 deka) weißer Pfeffer, 2 Eßlöffel gewürfelter Meerrettich, 1 Lorbeerblatt, 1 Teelöffel gehackter Estragon, 1 Liter guter Essig, 150 g (15 deka) Zwiebelscheiben, 1 Senfbeutel. Man benutzt für dieses äußerst pikante saure Kompott am besten einen der durchbrochenen Handy-Schneider, der zu gegitterten Kartoffelfritters genommen wird. Die Gurken werden darauf eingesalzen und mit den Zwiebelscheiben vermischt ein paar Stunden hingestellt. Dann wird der Gurkensaft abgegossen, ½ Liter Essig aufgekocht und über die Gurken gegossen. Man läßt sie damit kühl stehen und wiederholt das noch dreimal. Dann gießt man den Essig ab, läßt die Gurken abtropfen, entfernt die Zwiebeln und schichtet die Gurkenscheiben mit den übrigen Zutaten in Steintöpfe. Nun wird frischer Essig mit dem Zucker aufgekocht und heiß darübergegossen und der Senfbeutel darübergelegt. Wenn alles ausgekühlt ist, wird der Steintopf verschlossen oder zugebunden. Bemerkung: Die gegitterten Gurkenstückchen bilden auch eine sehr hübsche Garnitur zu gebratenem, fettem Fleisch.

Hagebutten (Hetschepetsch). Zutaten: 250 g (¼ Kilo) Hagebutten, 250 g (¼ Kilo) Zucker. Geputzte Hagebutten werden halb weichgekocht, dann läßt man sie in Wasser abkühlen und abtropfen. Der inzwischen geklärte Zucker wird über die Früchte gegeben und beides aufgekocht. Am nächsten Tag wiederholt man das Aufkochen, nimmt danach die Hagebutten, die noch ganz fein müssen, heraus, legt sie in das Einmacheglas, siedet am dritten Tage den Zucker nochmals auf, gießt ihn über die Hagebutten und schließt das Glas mit „Sofortmethode" oder mit in heißem Wasser schmiegsam gemachten abgetrockneten Pergamentpapier. Die Hagebutten werden zum Verzieren von Tortengebäck und Kompottschüsseln verbraucht.

Hagebutten (Hetschepetsch) marmelade. Zutaten: 750 g (¾ Kilo) Hagebutten, 1 Kilo feingesiebter Zucker. Die Hagebutten werden weichgekocht, der Brei durchs Haarsieb getrieben und die Masse dann mit dem Zucker (der auch geläutert sein darf) 2 Stunden kaltgerührt.

Hagebutten (Hetschepetsch) marmelade, andere Art. Zutaten: 1 Kilo Hagebutten, 750 g (¾ Kilo) Zucker. Man sammelt die Hagebutten, nachdem der Frost darübergegangen ist, und läßt sie 3 Tage in einem Topf stehen. Dann schneidet man sie auseinander, entfernt Kerne und Härchen, zerkocht sie mit etwas Wasser und rührt sie durch. Das abgewogene Mark wird mit dem Zucker so lange gekocht, bis es die Festigkeit, die man bei der Marmelade wünscht, erreicht hat, also ¾ bis 2 Stunden. Marmelade von getrockneten Hagebutten stellt man her, indem man diese 24 Stunden in Wasser weichen läßt, zerkocht, zu dem Mark das gleiche Gewicht Zucker gibt und die Marmelade beliebig dick einkocht.

Heidelbeeren einzumachen. Zutaten: Heidelbeeren, Zucker. Auf 500 g (½ Kilo) Beeren 375 g (37½ deka) Zucker. Die verlesenen, gewaschenen und abgetropften Beeren werden gewogen und die entsprechende Menge Zucker mit etwas Wasser gekocht, bis er Blasen wirft, worauf man die Beeren einige Male darin aufwallen läßt, dann rasch vom Feuer nimmt und sie bis zum folgenden Tage zugedeckt beiseitestellt. Dann gießt man den Saft ab, kocht ihn zu Sirup ein, so daß er dick vom Löffel fließt, füllt ihn gleich über die Beeren, die man in Gläser geschichtet hat, läßt sie erkalten, bedeckt sie dann mit einem in Rum getauchten Papier und bindet sie fest zu.

Heidelbeeren ohne Zucker in Flaschen einzumachen. Man wählt dazu möglichst weithalsige Flaschen, die man sauber reinigt

und völlig trocken mit den verlesenen, gewaschenen und abgetropften Beeren füllt. Dann stellt man sie in einen großen Kessel, dessen Boden man mit Heu oder Stroh belegt hat, umwickelt auch die Flaschen mit Heu, füllt bis zu 3/4 Höhe der Flaschen kaltes Wasser hinein und stellt den Kessel mit den unverkorkten Flaschen zum Feuer; vom Moment des Siedens an rechnet man 3/4 Stunden, während welcher Zeit man die Beeren kochen läßt. Dann hebt man den Kessel vom Feuer und läßt die Flaschen darin erkalten, nimmt sie dann heraus, trocknet sie, füllt mit einer derselben die übrigen vollends auf und stöpselt alle recht fest zu, worauf man die Korke noch mit einem Leinwandfleck überbindet oder verpicht. Sie werden aufrecht stehend im Keller aufbewahrt und beim Gebrauch mit dem nötigen Zucker vermischt. Bemerkung: Man kann die Heidelbeeren auch zuvor in einem Gefäß kochen, bis sie Saft lassen aber noch nicht verkocht sind, füllt sie dann in Flaschen, verkorkt diese und kocht sie 1/4 Stunde im Wasserbad. Die Korken müssen kreuzweise verschnürt werden.

Heidelbeeren zu trocknen. Man breitet die verlesenen, von den Stielen möglichst befreiten, aber nicht gewaschenen Beeren auf starken Papierbogen nebeneinander an der Sonne aus und läßt sie völlig zusammenschrumpfen. Die Beeren müssen dabei öfters umgewendet werden.

Heidelbeersaft. Zutaten: Auf 1 Liter Saft 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 5 g (1/2 deka) Zitronen- oder Weinsteinsäure. Kochzeit: 1/4 Stunde. Die Beeren werden verlesen, wozu man am besten ein sauberes Küchentuch über eine Untertasse spannt und mit der linken Hand darunter lose zusammenhält. Man nimmt die Beeren partienweise darauf, streift die besten ab und wird auf diese Weise schnell alle schlechten herausgefunden und beiseitegelegt haben. Danach wäscht man die Beeren, läßt sie gut abtropfen und mit Wasser (auf 4 Liter Blaubeeren 1 Liter Wasser) 1/4 Stunde kochen, worauf man auf einem ausgespannten Tuch den entstandenen Saft ablaufen läßt und diesen nochmals 10 Minuten kocht. Dann kocht man ihn mit der entsprechenden Menge Zucker und Zitronen- oder Weinsteinsäure nochmals 1/4 Stunde ein, füllt ihn heiß in saubere, trockene Flaschen, verkorkt und verlackt sie und hebt sie aufrechtstehend an einem kühlen Ort auf.

Herzkirschen mit Zucker einzumachen. Zutaten: Herzkirschen, feste, aber reife, schwarze oder weiße, Zucker, auf jedes Kilo Kirschen 750 g (3/4 Kilo) Zucker. Man entsteint die Kirschen, klärt den nötigen Zucker und kocht ihn ziemlich dick ein, worauf man die Kirschen in dem Sirup weichkocht, mit einem sauberen Schaumlöffel herausnimmt, in eine Terrine gibt und mit dem kurz eingekochten Saft, wenn derselbe ausgekühlt ist, übergießt. Am nächsten Tage kocht man den Saft wieder auf, läßt ihn auskühlen, gießt ihn wieder über die Kirschen, stellt diese leicht zugedeckt an einen kühlen Ort und gießt den Saft wieder ab, kocht ihn auf, gibt die Kirschen hinein; wenn sie einmal aufgekocht haben, gibt man sie wieder in die Gläser, kocht den Saft noch dick ein, läßt ihn erkalten und gießt ihn dann über die Kirschen, worauf man die Kirschen mit Rumpapier überdeckt und fest zubindet. Siehe auch Kirschen.

Herzkirschenmarmelade mit Orangenschale. Zutaten: 1 Kilo Kirschen, 750 g (3/4 Kilo) Zucker, von 1 Orange die Schale. Große hellrote und weiße Herzkirschen werden von Stielen und Kernen befreit und in Hälften, die beisammenbleiben müssen, geschnitten. Dann schneidet man die dünn abgeschälte Schale einer Orange in kleine längliche Stückchen, die mit Wasser weichgekocht werden. Wenn die Kirschen abgetropft sind, gebe man sie mit der Orangenschale in den geläuterten Zucker und koche sie langsam, bis sie dicklich und kurz eingekocht sind. Die Marmelade wird noch heiß in Gläser gefüllt und mit in Wasser eingeweichten und wieder abgetrocknetem Pergamentpapier zugebunden.

Hetschepetsch, siehe Hagebutten.

Himbeergelee. Zutaten: 750 g (3/4 Kilo) Himbeeren, 250 g (1/4 Kilo) weiße oder rote Johannisbeeren, 1 Kilo Zucker. Recht sauber ausgelesene Himbeeren sowie die

Johannisbeeren werden in einem Porzellangefäß zerdrückt, mit nassem Pergamentpapier zugebunden und in eine passende Kasserolle mit kochendem Wasser gestellt, wo man die Beeren so lange ziehen läßt, bis der Saft herausgezogen ist. Hierauf werden die Beeren auf eine Serviette geschöpft (Fig. 154), damit der Saft abläuft, den man am besten mit geklärtem und zum Breitlauf gekochten Zucker vermischt. Wenn das Gelee zu kochen beginnt, nimmt man den Schaum ab, kocht es unter fortwährendem Umrühren über flottem Feuer, bis es so dick ist, daß es vom Löffel rutscht und ein auf einen Porzellanteller gesetzter Tropfen sofort erstarrt. Dann füllt man das Gelee recht heiß in Gläser und verschließt sie.

Himbeergelee, andere Art. Zutaten: Himbeeren, Zucker. Man preßt die Himbeeren aus, treibt den Saft durch ein feines Sieb oder durch ein wollenes Tuch und rechnet auf 500 g (1/2 Kilo) von diesem Saft 375 g (37 1/2 deka) Zucker. Den Saft läßt man etwas verkochen, nimmt ihn dann vom Feuer, mischt den feinen, gestoßenen Zucker darunter, läßt beides zusammenkochen, bis die Masse anfängt, dick zu werden, läßt sie etwas abkühlen und füllt das Gelee in Gläser. Bemerkung: Wenn man einige weiße Johannisbeertrauben mitpreßt, wird das Gelee sehr klar.

Himbeermarmelade. Zutaten: Himbeeren, ebensoviel Zucker. Reife große Himbeeren werden von den Maden befreit, indem man sie in eine Porzellanschüssel gibt und mit einem Topfdeckel dicht bedeckt. Der Schüsselrand muß aber noch genügend hoch darübergehen und zwischen Deckel und Schüssel 1/2 cm Zwischenraum bleiben. Man stellt die Himbeeren 2 Tage kühl und wird dann die Rille des Deckels mit Maden besetzt finden. Die Himbeeren treibt man nun durch ein Porzellansieb, gibt das gleiche Gewicht Zucker dazu und kocht sie 1/2 Stunde. Am besten nimmt man Waldhimbeeren, weil diese einen kräftigeren Geschmack haben. Die Marmelade wird heiß in Gläser gefüllt.

Himbeersaft. Zutaten: Auf 1 Liter Saft 600 g (60 deka) Zucker. Man kocht die verlesenen Beeren mit Wasser (1/2 Liter Wasser auf 2 Kilo Beeren) 1/4 Stunde, läßt den Saft ablaufen und verfährt weiter wie bei Preiselbeersaft.

Himbeersaft, andere Art. Zutaten: 3 Kilo Beeren, 85 g (8 1/2 deka) pulverisierte Weinsteinsäure, Zucker. Die Beeren werden mit der Weinsteinsäure in einem Topf gut verrührt und bis zum anderen Tage beiseitegestellt. Dann seiht man den Saft durch ein Tuch, gibt auf eine Tasse Saft je 1 Tasse Zucker, verrührt beides tüchtig miteinander und füllt den Saft dann in angeschwefelte Flaschen, die man nicht zukorkt, sondern mit einem dünnen Leinwandfleckchen zubindet oder mit Watte zustopft.

Himbeersaft, andere Art. Zutaten: 1 Kilo Himbeeren, 750 g (3/4 Kilo) Hutzucker. Die Beeren werden in einem irdenen Gefäß mit ein wenig Wasser in einen mäßig heißen Topf gesetzt, wo man die Beeren mit einem Löffel aus Holz oder Porzellan unter öfterem Umrühren zerdrückt und einige Male aufkochen läßt. Man schüttet sie dann auf ein Spanntuch (Fig. 154) und läßt sie ablaufen, schlägt den Hutzucker in Stücke, löst ihn in dem Saft auf, bringt das Ganze zum Kochen, schäumt gut ab und läßt es leise weiterkochen, bis es ganz klar ist. Nach dem Erkalten wird der Saft in Flaschen gefüllt, verkorkt und verpicht.

Himbeersaft, ausgegorener. Zutaten: 1 Kilo Himbeeren, 1 1/2 Kilo Kochzucker. Reife, ausgelesene Himbeeren werden in eine große Schüssel geschüttet, 5 bis 6 Tage an einem nicht zu kühlen Ort stehen gelassen, bis der Saft herausgärt; darauf schüttet man sie auf ein ausgespanntes Tuch, läßt den Saft durchlaufen, doch ohne daß die Beeren irgendwie gepreßt werden. Man läßt Raffinade oder Hutzucker über Nacht in dem Saft zergehen, dann bringt man diesen über gelindem Feuer langsam zum Kochen, wobei man ihn öfters abschäumt. Nach dem Erkalten muß man ihn auf Flaschen füllen, die man verkorkt und verlackt.

Jam ist der englische Ausdruck für Obstmarmelade beliebiger Sorte.

Johannisbeeren einzumachen, in Flaschen. Zutaten: Johannisbeeren, Zuckersirup. (Auf 1 Liter Wasser 250 g [1/4 Kilo] Zucker.) Die abgestreiften, gewaschenen und abgetropften Beeren werden in weithalsige Flaschen gefüllt und mit dem geläuterten Zuckersirup überfüllt. Dann bindet man die Flaschen fest zu und kocht sie 20 Minuten im Wasserbade, indem man sie in einen großen Kessel mit Heu stellt, so daß sich die einzelnen Flaschen nicht berühren können. Bemerkung: Man kann die Früchte auch ohne jeden Zucker in Flaschen füllen, diese mit neuen, gebrühten Korken zupfropfen, 15 Minuten sterilisieren, in dem Kessel erkalten lassen, dann mit Fruchtlack verpichen und an einem kühlen Ort aufheben. Beim Gebrauch gießt man den Saft von den Beeren, kocht ihn mit Zucker auf und gießt ihn wieder über die Beeren.

Johannisbeergelee. Zutaten: Johannisbeeren, Zucker. Man setzt die abgestielten Johannisbeeren aufs Feuer, bis sie platzen, schüttet sie dann auf ein Tuch mit einer untergesetzten Schüssel und läßt den Saft, ohne in der Masse zu rühren oder zu drücken, durchlaufen. Wenn aller Saft abgelaufen ist, wird er gewogen und auf 500 g (1/2 Kilo) Saft 625 g (62 1/2 deka) Zucker auf dem Feuer zum Kochen gebracht, der Saft hineingeschüttet, sofort vom Feuer gezogen, da er nun nicht mehr kochen darf, und das Gelee in Gläser gefüllt, die man nach dem Erkalten mit Pergamentpapier zubindet. Johannisbeergelee von schwarzen Johannisbeeren wird auf die gleiche Weise bereitet.

Johannisbeergelee, schnellbereitetes. Zutaten: 1 Kilo Raffinade, 1 Kilo Beeren. Man läutert den Hutzucker weißlich, schüttet die verlesen gewaschenen Johannisbeeren darunter und lasse sie unter fleißigem Rühren aufkochen, bis sie alle geplatzt sind, gebe die Masse in ein Sieb und lasse den Saft durchlaufen, den man sofort in Gläser füllt und diese rasch zubindet.

Johannisbeergelee, ungekochtes. Zutaten: Halb weiße, halb rote Johannisbeeren, Zucker. Die abgestreiften Beeren werden durch ein Tuch gepreßt und der Saft in einer Schüssel, leicht bedeckt, einige Stunden beiseitegestellt. Dann mischt man den abgeseihten Saft mit feingesiebtem Zucker (auf 1 Kilo Saft 625 g [62 1/2 deka] Zucker), und zwar in einer Porzellanschüssel, indem man ihn mit einem eigens dazu bestimmten Holz- oder mit einem Porzellanlöffel nach und nach mit dem Zucker mischt. Man rührt noch 2 Stunden ununterbrochen nach einer Seite hin, füllt den Saft in Gläser, in denen er nach einigen Tagen zu Gelee erstarrt, und die man dann zubindet. Dies Gelee schmeckt besonders fein, muß aber bald verbraucht werden.

Johannisbeermarmelade. Zutaten: Rote Johannisbeeren, Zucker. Die verlesenen Beeren werden im rohen Zustande durch ein Haarsieb gestrichen; der Fruchtbrei wird gewogen und auf jedes Kilo 375 g (37 1/2 deka) Zucker zu Sirup geklärt, in dem man dann den Fruchtbrei unter fortwährendem Rühren kocht, bis die Marmelade dick genug ist, d. h. breit und gallertartig vom Löffel fließt. Dann läßt man sie in Gläsern auskühlen, deckt ein in Rum getauchtes Blatt Papier darauf und überbindet die Gläser mit Blase.

Kapern, falsche. Zutaten: Ganz junge, grüne Knospen der Kapuzinerkresse, Essig, Meerrettich, Estragon, Pfefferkörner. Die noch gänzlich geschlossenen Knospen werden von den Stielen befreit und eingesalzen. Nach einigen Stunden läßt man sie in siedendem Wasser einige Male aufwallen, dann abtropfen und füllt sie dann in Einmachgläser, in denen man sie mit kochendem Essig so übergießt, daß sie ganz bedeckt sind, und stellt sie, leicht zugedeckt, 3 Tage beiseite. Danach füllt man den Essig ab, kocht ihn einige Minuten mit geputztem Meerrettich, etwas Estragon und einigen Pfefferkörnern und gießt ihn durch ein sauberes Sieb wieder über die falschen Kapern, die man nun mit Pergamentpapier zubindet.

Karotten in Büchsen. Junge, glatte Karotten richtet man zu und kocht sie in schwachgesalzenem Wasser halbgar, läßt

sie abtropfen, legt sie gut zusammengeschichtet in die Büchsen, gießt die Brühe darüber, lötet die Büchsen zu und kocht sie 1³/₄ Stunden im Dunste.

Kastanien einzumachen. Zutaten: Zu 1 Kilo Kastanien das gleiche Gewicht Zucker und 1 Zitrone. Die geschälten Kastanien werden in siedendem Wasser einmal aufgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, mittels eines Tuches von der inneren Haut befreit und in kochendem Wasser mit dem Saft der Zitrone weichgekocht, doch so, daß sie noch nicht zerfallen. Den nötigen Zucker klärt man mit etwas Wasser und Zitronensaft zu einem dünnflüssigen Sirup, gibt die Früchte hinein, läßt sie einmal aufkochen, gießt das Ganze in eine Terrine und kocht am folgenden Tage den abgegossenen Sirup zum Breitlauf, läßt ihn wieder erkalten, gießt ihn auf die Früchte und wiederholt am dritten Tage das Verfahren noch einmal, wobei man aber die Früchte einmal mitkochen läßt, füllt sie dann in Gläser oder Büchsen und bindet sie mit einer Blase zu.

Kirschen einzumachen. Zutaten: 1 Kilo Weichseln, 250 bis 330 g (¹/₄ bis ¹/₃ Kilo) Zucker, 1 Kilo süße Kirschen, etwa 200 bis 250 g (¹/₅ bis ¹/₄ Kilo) Zucker. Die Zuckermenge richtet sich nach der Süßigkeit des Obstes. Man kann die Kirschen entsteinen, aber da ihr Kern der Konserve eine sehr feine Würze verleiht, spart man sich diese Mühe lieber, entstielt und wäscht die Kirschen, läßt sie abtropfen und füllt sie unter Einrütteln in Dunstgläser, um dann sowohl mit der Zuckermenge sowie mit allen übrigen Anweisungen wie bei Aprikoseneinmachen zu verfahren. Kirschen halten sich auch gut mit Zeitungspapierverschluß (siehe Kochschule Seite 211).

Kirschen einzumachen in Gelee. Zutaten: 1¹/₂ Kilo schwarze, ausgesteinte Kirschen, 1¹/₂ Kilo Amarellen oder Weichseln, 2 Kilo Zucker, ¹/₂ Liter Himbeersaft, ¹/₂ Liter Johannisbeersaft. Den vorher bereiteten Saft setzt man aufs Feuer und kocht darin den Zucker klar, schäumt gut ab, gibt dann die Kirschen und Amarellen oder Weichseln hinein, läßt sie unter öfterem Umrühren kochen, bis der Saft dick genug ist, was man an einem auf einen Teller gesetzten Tropfen, der sofort erstarren muß, prüfen kann, füllt die ganze Masse dann in Steintöpfe und bindet sie nach dem Auskühlen mit einem in Rum getränktem Pergamentpapier zu oder schließt die Gläser mit „Sofortmethode".

Kirschen in Essig einzumachen. Zutaten: 1 Kilo Kirschen, 1 Liter Essig, 250 g (¹/₄ Kilo) Zucker, etwas feiner ganzer Zimt. Man füllt die gereinigten, schönen, großen Kirschen, an denen man die Stiele bis zur Hälfte abgeschnitten hat, in Gläser, möglichst bis oben hin, und übergießt sie mit Essig, den man mit Zucker und einem kleinen Stückchen ganzen Zimt aufgekocht und wieder abgekühlt hat, bindet die Gläser dann fest zu, kocht nach 8 Tagen den Saft wieder auf, gibt ihn erkaltet über die Kirschen in die Gläser, verschließt diese mit „Sofortmethode" oder gibt präpariertes Pergamentpapier darüber.

Kirschen ohne Zucker einzumachen. Siehe Stachelbeeren ohne Zucker. Die Behandlung ist die gleiche, nur daß Kirschen nur ¹/₄ Stunde sterilisiert zu werden brauchen.

Kirschen ohne Zucker einzumachen, andere Art. Man entstielt schöne Sauerkirschen, wischt sie ab und füllt sie unter Einrütteln in weithalsige Flaschen, die mit abgebrühten Korken zugemacht werden. Die Flaschen werden in Tücher oder Papier oder Holzwolle in einen großen Kessel mit kaltem Wasser gesetzt. Man läßt das Wasser zum Kochen kommen und die Flaschen ¹/₄ Stunde darin kochen. Dann läßt man die Flaschen im Kessel auskühlen, lackt sie zu und bewahrt sie kühl auf. Sie müssen gut mit Saft bedeckt sein. Gezuckert werden sie erst beim Verbrauch.

Kirschen ungekocht einzumachen. Zutaten: Sauerkirschen und die Hälfte des Gewichtes Zucker. Sehr reife Kirschen von einer großen Sorte befreit man von den Stielen, schichtet sie mit der gleichen Menge Zucker und nach Belieben mit ein wenig ganzen Zimt in weithalsige Einmachgläser, bindet sie mit Blase zu, stellt sie 4 bis 6 Wochen in die Sonne und schüttelt sie

während der ersten Woche täglich einmal um. Danach bewahrt man sie an einem kühlen Orte auf.

Kirschenmarmelade. Zutaten: 1 Kilo saure, 1 Kilo süße, schwarze Kirschen, 500 g (1/2 Kilo) Zucker. Die ausgesteinten, abgestielten Kirschen gibt man in eine Kasserolle, den zerklopften Zucker dazu und kocht die Masse unter beständigem Umrühren so lange, bis sie vom Löffel rutscht, gibt sie in kleine Steintöpfe, läßt sie erkalten, legt ein mit Rum getränktes Papier darüber und bindet sie mit Blase zu. Bemerkung: Man kann die abgestielten Kirschen auch weichkochen und dann durch ein grobes Sieb streichen, wodurch man sie flinker entkernt, und mit geläutertem Zucker (auf 500 g [1/2 Kilo] Kirschen 125 g [1/8 Kilo] Zucker) unter beständigem Umrühren zu Marmelade kocht.

Kirschenmarmelade aus schwarzen Kirschen. Zutaten: 1 Kilo schwarze Kirschen, 3/4 Liter Himbeersaft, Zucker, Zimt. Die Kirschen werden entsteint und zusammen mit dem Himbeersaft gewogen. Nun nimmt man die Hälfte dieses Gewichts an Zucker, den man in Stücke schlägt, läßt das Ganze mit einem Stückchen Zimt 3 Stunden langsam kochen und füllt die Marmelade in Töpfe. Bemerkung: Statt des Himbeersaftes kann man auch Johannisbeeren nehmen.

Kirschenpowidl. Wird wie Pflaumenmus bereitet, doch verwendet man hierzu entkernte, sehr reife, gute schwarze Kirschen.

Kirschsaft. Zutaten: Auf 1 Liter Saft 700 g (70 deka) Zucker. Man behandelt den durchgegossenen Saft wie den Preiselbeersaft, doch werden die Kirschen nicht mit Wasser gekocht, sondern nur ausgesteint, im Mörser (womöglich Marmormörser) zerstoßen und dann ausgepreßt (siehe auch Herzkirschen).

Korneliuskirschenmarmelade. Diese wird wie die Himbeermarmelade bereitet.

Kukuruz, siehe Mais.

Kürbis. Zutaten: Ein mittelgroßer, reifer aber fester Kürbis, Nelken, Zimt, Zucker (auf 1 Kilo Kürbis 750 g [3/4 Kilo] Zucker), Weinessig. Der Kürbis wird zerteilt, innen geputzt, geschält und in kleine Streifen, oder mittels des Kartoffelausstechers (Fig. 58, 59) zu kleinen Kugeln ausgestochen (die man beliebig auch oben mit einer vom Köpfchen befreiten Nelke und an der anderen Seite mit einem kleinen Stückchen Zimt besteckt; man kann aber auch ebensogut die Gewürze nur mitkochen). Vorher hat man die Kürbisstückchen in siedendem Wasser einige Minuten gebrüht und abtropfen lassen. Dann klärt man den nötigen Zucker, kocht ihn zur Perle ein, gibt Weinessig dazu, so viel, daß der Sirup angenehm süß-säuerlich schmeckt, kocht nun die gewürzten Kürbisstücke darin, aber ohne sie weich werden zu lassen, indem man gleichzeitig den Zucker gut abschäumt. Dann schüttet man das Ganze in eine Terrine, läßt es bis zum nächsten Tage stehen, läßt dann den abgegossenen Essig zum Kochen kommen, die Kürbisstücke einmal darin aufwallen, gibt sie in Töpfe, kocht den Saft noch etwas ein und gießt ihn, erkaltet, darüber, worauf man über die Töpfe angefeuchtetes Pergamentpapier bindet.

Kürbis wie Ingwer einzumachen. Zutaten: Kürbis, Zucker, auf 1 Kilo Zucker 2 g gestoßener Ingwer, 2 g gestoßener Pfeffer, 1 kleine Messerspitze Kayennepfeffer. Man schneidet den Kürbis in Stücke, schält ihn und schneidet ihn noch in etwa 6 cm lange Stücke, die man in siedendem Wasser abbrüht, abtropfen läßt und in einer Porzellanterrine mit dem gleichen Gewicht Zucker und den entsprechenden Mengen Gewürz bestreut. Dann deckt man den Kürbis leicht zu und stellt ihn bis zum andern Tag beiseite, worauf man den Saft abgießt und zum Kochen bringt, den Kürbis einige Male darin aufsiedet, aber nicht weich werden läßt, in Töpfe füllt, den dickeingekochten, erkalteten Saft darübergießt und die Töpfe zubindet.

Kürbis wie Gurken einzumachen. Zutaten: 1 großer Kürbis, Salz (auf 5 Kilo Kürbis 125 g [1/8 Kilo] Salz), 500 g (1/2 Kilo) geschälte Schalotten, 5 Hände voll geschnittenen Dill, 3 Eßlöffel voll würfelig geschnittener Meerrettich, einige Lorbeerblätter, 15 g (1 1/2 deka) schwarze Pfeffer-

körner, 10 g (1 deka) Nelken, 1 Leinwandsäckchen mit Senfkörnern, Essig. Der Kürbis wird zerteilt, geschält, in 4 cm breite fingerlange Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und 12 Stunden beiseite gestellt; dann läßt man ihn in der entsprechenden Menge nicht zu scharfem Essig, in dem man die Schalotten gekocht hat, einmal aufwallen, nimmt ihn heraus und legt ihn in einen Steintopf, in dem man die Stücke schichtenweise mit den Kräutern und Gewürzen eindrückt. Danach gießt man den erkalteten Essig darüber, bindet den Topf zu, gießt nach 8 Tagen den Essig wieder ab, kocht ihn und schäumt ihn ab, gießt ihn nach dem Erkalten wieder über den Kürbis, deckt den Senfsamensack darauf und bindet den Topf zu.

Kürbishonig. Zutaten: Kürbis, Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft, einige Tropfen Rosenöl. Der in Stücke geschnittene, geschälte Kürbis wird gerieben und das Mark in einen Beutel zum Durchlaufen gegeben. Den Saft kocht man mit der entsprechenden Menge Zucker (auf 1 Liter Saft 250 g [1/4 Kilo] Zucker), Zitronensaft nebst etwas Schale gut ein und fügt zuletzt etwas Rosenöl hinzu. Dann füllt man den Sirup nach dem Erkalten in Töpfe und bindet diese zu.

Maiskolben in Essig einzumachen. Zutaten: Junge, etwa 10 cm lange Kolben, Salzwasser, Kräuteressig. Die Kolben werden geputzt, von den Fasern befreit und 24 Stunden in Salzwasser gelegt (auf je 1 Liter Wasser 1 gehäufter Eßlöffel Salz). Danach spült man sie ab, kocht sie in siedendem Wasser 5 Minuten, schreckt sie ab, läßt sie abtropfen und gibt sie in kleine Gläser, in denen man sie mit dem Kräuteressig (siehe Kochschule Seite 187) übergießt und mit „Sofortmethode" verschließt.

Marillen, siehe Aprikosen.

Melonen einzumachen. Zutaten: Melonen, dünner Zuckersirup, Zucker (das gleiche Gewicht wie Frucht). Die in Stücke geschnittenen Melonen werden geschält und einen Augenblick in siedendes Wasser geworfen, dann läßt man sie abtropfen und legt sie 6 Stunden in einen kalten, dünnen Zuckersirup. Danach läßt man sie wieder abtropfen und schichtet sie in Gläser. Zuvor hat man sie gewogen, das gleiche Gewicht an Zucker mit etwas Wasser und Vanille zu dickem Sirup eingekocht, den man nun darübergießt, die Gläser verschließt und 20 Minuten im Wasserbade kocht.

Melonen im Dunst. Zutaten: 1 Zuckermelone, Zucker (auf 500 g [1/2 Kilo] Frucht 150 g [15 deka] Zucker), 1/5 Liter Wasser. Der Zucker wird mit dem Wasser gut verkocht und geläutert. Die vollkommen reife, aber noch feste Melone wird geschält, in Stückchen zerteilt und in Einmachgläser geschichtet, worauf man den Zuckersirup erkaltet darübergießt, mit dem die Melonenstückchen ganz bedeckt sein müssen. Dann bindet man die Gläser luftdicht zu, setzt sie in einem großen Gefäß, durch Heu oder Stroh gesichert, mit kaltem Wasser zu und kocht sie, vom Moment des Siedens an gerechnet, 4 bis 5 Minuten, läßt sie im Wasser erkalten und nimmt sie dann erst heraus.

Melonenmarmelade. Zutaten: Melonen, Zucker. Man kocht das durchgeschlagene Melonenfleisch mit dem gleichen Gewicht Zucker ein.

Mirabellenmarmelade wird wie Zwetschgenmarmelade bereitet.

Mixed Pickles. Zutaten: Ein Gemisch von Maiskolben, Karotten, Perlzwiebeln, kleinen Gurken, Bohnen, Blumenkohl, Rosenkohl, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Meerrettichwürfeln, Kapuzinerkressesamen, Weinessig. Die Gemüse werden vorgerichtet und jedes für sich in Salzwasser weichgekocht. Der Blumenkohl wird dazu in kleine Röschen zerteilt. Nachdem sie abgekühlt und abgetropft sind, werden sie mit den anderen Zutaten in passender Weise in Gläser verteilt und mit abgekochtem, erkaltetem Essig übergossen, leicht zugedeckt und nach drei Tagen mit dem abgegossenen, mit etwas frischem Essig aufgekochten und wieder erkalteten Essig übergossen und zugebunden. Bemerkung: Wenn man die ganz kleinen Gürkchen (Kornichons) nicht zur Hand hat, so zerschneide man größere Gurken in mehrere Stücke. Man kann auch einige

Stengel Estragon mit einschichten. Die beste Zeit zum Einlegen dieser Konserve ist Ende August, weil da alle erforderlichen Gemüse zu haben sind.

Möhrenkompott. Zutaten: 1 Kilo Möhren, 2 Zitronen, 1 Kilo Zucker, 1/2 Liter Wasser. Junge Möhren werden abgeschabt, der Länge nach zerschnitten, der gelbe Kern entfernt und darauf in dünne Streifchen geschnitten. Die Schale der Zitrone wird fein abgeschält und mit den Möhren zusammen halbweich gekocht; dann nimmt man sie heraus und läßt sie abtropfen. Inzwischen läutert man den Zucker mit 1/2 Liter Wasser, kocht Möhren und Zitronenschale noch vollends gar, schichtet die Möhren und Schale in die Gläser, kocht den Saft kurz ein und füllt ihn darüber.

Nelkenkonserve. Zutaten: 2 bis 3 dunkelrote, starkduftende Nelken, 2 Gewürznelken, 500 g (1/2 Kilo) gestoßener Zucker. Man pflückt die Blätter von den Nelken und übergießt sie sowie auch die Gewürznelken mit kochendheißem Wasser, deckt sie zu und stellt sie 7 bis 8 Stunden an einen warmen Ort, worauf man das Wasser abseiht, mit dem gestoßenen Zucker mischt, bis zum Kochen erhitzt und in kleine flache, mit einem Rand versehene und mit Mandelöl ausgestrichene Blechformen gießt, in denen man die Konserve erkalten läßt.

Orangen in Zucker. Zutaten: Orangen, Zucker. Die Orangen werden in dünne Scheiben geschnitten und 8 Tage mit täglich erneuertem Wasser gewässert. Dann läßt man sie in siedendem Wasser einmal aufkochen und auf einem Tuch abtropfen. Das gleiche Gewicht an Zucker wird bis zum Breitlauf geläutert, die Orangen darin noch ein wenig aufgekocht, herausgenommen und in Gläser gefüllt. Den Sirup kocht man ein, bis er dicklich wird, und gießt ihn erkaltet über die Orangen in die Gläser, die man dann zubindet.

Paprika, rot. Grüne oder rote Schoten werden in Steintöpfe gelegt und mit Weinessig, den man mit Salz und gestoßener Muskatblüte gekocht hat, heiß übergossen. Sobald der Essig kalt geworden ist, bindet man die Töpfe gut zu.

Perlzwiebeln. Zutaten: Perlzwiebeln, Essig, Meerrettich, weiße Pfefferkörner, Estragonblätter. Man legt die Zwiebelchen, die zuvor gewaschen wurden, über Nacht mit Salz ein und streift am anderen Tage die äußeren Häutchen, ohne ein Messer zu gebrauchen, ab, spült sie in kaltem Wasser ab und gießt kochenden Essig darüber, worauf man sie leicht zugedeckt einige Tage beiseitestellt. Danach nimmt man sie aus dem Essig, kocht frischen Essig und gießt diesen heiß über die inzwischen mit den Gewürzen eingeschichteten Zwiebelchen, die man nach dem Erkalten zubindet. Bemerkung: Pikante Perlzwiebeln werden ganz ebenso gemacht, nur wird dem letzten Essig 1 Eßlöffel Zucker zugefügt und die Gewürze durch Nelken und Lorbeerblätter vermehrt. Perlzwiebeln halten sich mit „Sofortmethode" verschlossen sehr gut, während sie sonst gerne in Gärung geraten.

Pfeffergurken. Zutaten: 2 Schock (120 Stück) Gürkchen, 3 rote Pfefferschoten, 1 Eßlöffel schwarze Pfefferkörner, 1 Eßlöffel weiße, 1 Eßlöffel Gewürzkörner, 4 Lorbeerblätter, 1 Messerspitze Muskatnuß, je nach Bedarf 2 Liter Essig. Der Essig wird mit den angegebenen Gewürzen aufgekocht, dann läßt man ihn gut zugedeckt noch 2 Tage mit den Gewürzen auslaugen. Die Gurken werden entweder einen Tag lang mit starker Salzlake übergossen oder nur eingesalzen. Dann trocknet man sie sorgfältig ab, schichtet sie in Gläser, seiht Gewürzessig darüber, bis die Gurken bedeckt sind, und bindet die Töpfe zu. Bemerkung: Man kann dem Essig auch noch eine gute Handvoll Estragon zusetzen.

Pfeffergurken, andere Art. Zutaten: Pfeffergurken, Dill, Pfefferkörner, Kren- (Meerrettich) würfel, Weinessig, Salzwasser. Die Gurken werden über Nacht in Salzwasser eingelegt, abgebürstet, abgetrocknet, mit den Zutaten in Töpfe geschichtet und zuletzt mit Weinessig übergossen. Am nächsten Tage wird der Essig abgegossen, gekocht, abgekühlt und nochmals darübergegossen. Obenauf kommt ein Senfbeutel, worauf die Töpfe zugebunden werden. Siehe auch Gurken.

Pfifferlinge, in Essig eingelegt. Zutaten: Pfifferlinge, Salz, Essig, Gewürz. Man wählt kleine Pfifferlinge, die aber ziemlich von einer Größe sein müssen, bestreut sie mit Salz und stellt sie 24 Stunden beiseite. Nach dieser Zeit kocht man Essig mit Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt auf, wäscht die Pfifferlinge im eigenen Saft, füllt sie in Einmachgläser, schüttet den erkalteten Essig darüber, der 2 Finger breit darüberstehen muß, und bindet die Gläser sehr fest mit Pergamentpapier zu.

Pfirsiche. Zutaten: 1 Kilo Pfirsiche, 250 g (1/4 Kilo) Zucker mit 4/10 Liter Wasser aufgekocht, 1 Zitrone. Die Pfirsiche werden geschält, halbiert, mit Zitronensaft eingerieben, in Gläser gelegt, mit Zucker übergossen, verschlossen und 15 Minuten im Dunste gekocht. Will man sie verlacken, so werden sie mit dem Zucker, der geklärt sein muß, ohne jede Zutat Wasser gargekocht, eingefüllt und (siehe Kochschule Seite 212) mit Fruchtpech verschlossen.

Pfirsiche in Zucker zu trocknen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Pfirsiche, 1 Kilo Zucker. Man wählt reife, aber noch feste, nicht zu große Früchte, wäscht sie, trocknet sie ab und wirft sie in siedendes Wasser, bis sie sich weich anfühlen. Dann läßt man sie abtropfen, kocht inzwischen den Zucker mit ein wenig Wasser zum großen Flug, läßt die Früchte einen Moment darin aufsieden, nimmt dann das Kochgefäß vom Feuer und deckt es erst mit Papier und dann mit einem doppeltgelegten Tuch zu. Nach 24 Stunden nimmt man die Pfirsiche heraus, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, drückt sie etwas breit, siebt feinen Zucker darauf und gibt sie zum Trocknen in einen lauwarmen Ofen.

Pfirsichkäse (Persikade). Zutaten: Pfirsiche, Zucker. Man schält die rohen Pfirsiche und streicht sie durch ein Sieb, worauf man sie abwiegt und mit dem gleichen Gewicht Zucker einkocht. Man belegt ein Blech dicht mit Kandiszucker und gibt die ausgekühlte Masse darauf, rollt sie mit dem Nudelholz aus, läßt sie übertrocknen, sticht darauf mit einem Ausstecher verschiedene Formen aus, trocknet sie im auskühlenden Ofen und bewahrt sie, zwischen Pergamentpapier gelegt, in Gläsern oder Blechbüchsen auf.

Pfirsichmarmelade, siehe Aprikosenmarmelade. Sie wird wie diese bereitet; um die Farbe zu erhöhen, kann sie mit etwas Breton oder sonstiger Küchenfarbe, auch ein paar Tropfen Zuckerkouleur gekocht werden.

Pflaumen (Backflaumen). Tadellos frische Pflaumen ohne Stiele werden auf reines Papier auf Dörrhorden oder Backbleche gelegt und nachdem das Feuer abgebrannt ist, in den Ofenröhren langsam getrocknet. Sie müssen täglich gewendet werden. Auch im auskühlenden Backofen sind sie gut untergebracht. Wenn sie fertig gedörrt sind, werden sie am besten in Papier, Leinensäckchen oder auch Holzschachteln aufbewahrt.

Pflaumen, geschälte, in Dunst eingemacht. Zutaten: Sehr schöne große Pflaumen, 1/3 ihres Gewichts Zucker. Man schält die Pflaumen mit einem Bronzemesser. Will man sie tadellos gelb haben, muß man sie roh schälen, will man sich die Arbeit etwas erleichtern, kann man sie brühen, wobei sie aber gewöhnlich etwas rot werden. Man hängt sie dann mit einem Sieb in kochendes Wasser, hebt sie gleich wieder heraus und schält sie so heiß wie möglich, überwäscht sie in etwas Zitronenwasser, schichtet sie in Büchsen oder Gläser und übergießt sie mit einem Zuckersirup von etwa 1/4 Liter Wasser auf 1 Kilo Zucker, verschließt sie mit Gummi oder lötet sie zu und kocht sie darauf 1/2 bis 3/4 Stunden im Dunst. Bemerkung: Man kann diese Dunstpflaumen auch mit Mehlbreiverschluß (siehe Kochschule Seite 211) kochen. Will man sie verlacken oder mit „Sofortmethode" verschließen, so kocht man sie in dem angegebenen Zuckerquantum gar, füllt sie heiß in die Gläser und verschließt sie danach sogleich.

Pflaumen in Essig. Zutaten: 5 Kilo Pflaumen, 1 1/2 Kilo Zucker, 10 g (1 deka) ganzer Zimt, 5 g (1/2 deka) Nelken, 1 1/2 Liter guter Essig. Essig und Zucker werden zusammengekocht und heiß über die Pflaumen gegossen und bis zum nächsten Tage so stehen gelassen. Dann schüttet man den Essig

ab, kocht ihn wieder auf, schäumt ihn ab, gibt die Pflaumen hinein und läßt sie einige Male darin aufwallen, worauf man sie mit dem Schaumlöffel in Einmachegläser oder Steintöpfe füllt. Man streut dabei die Gewürze dazwischen, kocht den Essig noch etwas ein, gießt ihn heiß über die Pflaumen und bindet sie mit angefeuchtetem Pergamentpapier, das man am Rande noch mit Mehlbrei an den Gläsern festgeklebt hat, zu.

Pflaumen mit Rum. Zutaten: 2½ Kilo Pflaumen, 500 g (½ Kilo) Zucker, ⅕ Liter Rum oder Kirschwasser, ½ g Salizylpulver. Kochzeit: 20 Minuten. Die Pflaumen werden ausgesteint und mit dem Zucker gekocht. Nach dem Erkalten wird zuerst der Saft ohne die Früchte noch etwas eingekocht; dann mischt man den mit dem Salizyl vermischten Rum darunter, füllt die Pflaumen in Gläser oder Töpfe, gießt den Saft darüber und bindet die Gläser zu.

Pflaumen ohne Zucker. Man entsteint gute große Pflaumen und läßt sie in einem irdenen Gefäß langsam ohne jeden Zusatz von Zucker oder Wasser im eigenen Saft schmoren. Die Einmachgläser hat man an lauer Herdstelle erwärmt, füllt die Pflaumen mit gleichmäßig verteiltem Safte ein und schließt sie sofort mit Fruchtpech, nachdem man vorher in jedes Glas ein mit Rum getränktes Pergamentpapier hineingedrückt hat (siehe Fig. 157).

Pflaumengelee. Zutaten: 1 Kilo Saft, 1 Kilo Zucker. Ausgesteinte tadellose Pflaumen gibt man in einem irdenen Gefäß in ein Wasserbad und läßt sie so lange kochen, bis sie allen Saft herausgelassen haben, der durchgeseiht wird. Dann läutert man den Zucker, gießt den Saft hinzu und kocht ihn unter Abschäumen, bis er breitläufig vom Löffel fließt und ein auf einen Teller gesetzter Tropfen zum Gelee erstarrt. Man füllt das Gelee dann heiß in die Gläser und bindet es nach dem Erkalten mit Pergamentpapier zu.

Pflaumenmarmelade. Zutaten: Auf 1 Kilo Pflaumenbrei 750 g (¾ Kilo) Zucker. Die reifen, fehlerlosen, abgewischten Pflaumen kocht man mit sehr wenig Wasser völlig weich und streicht sie durch ein Haarsieb, worauf man nach dem Gewicht des Breis den Zucker abwiegt, den man mit ein wenig Wasser läutert, dann das Fruchtmus darin unter beständigem Umrühren so lange kocht, bis es im Breitlauf schwer vom Löffel fällt. Dann füllt man es in Gläser oder Töpfe, deckt mit Rum getränktes Papier darauf und bindet sie zu. Bemerkung: Pikanter kann man das Mus machen, wenn man in dem Zucker zuvor einige grüne Walnüsse weichkochen läßt, dann das Mus dazugibt, dann weiter wie oben behandelt und die Nüsse mit dem Mus in die Töpfe füllt.

Pflaumenmus, Pflaumenschmier oder -streich, Zwetschgenmus (Powidl). Zutaten: Zwetschgen. Man befreit sehr reife Zwetschgen von ihren Kernen und läßt sie ohne jede andere Beigabe, auch ohne Zucker, bei starker, dann bei gelinder Hitze dick und dunkel einkochen. Man muß sie fleißig umrühren und füllt sie, wenn sie fest geworden sind, in glasierte, irdene Steintöpfe, streicht die Masse glatt, gibt erkaltet ein mit Rum durchtränktes Papier darüber und bindet das Gefäß zu. Bemerkung: Während des Kochens muß man sich die Hand mit einem Handschuh oder einem Tuch schützen, da das Mus stark spritzt. Die Pflaumen können auch mit den Steinen gekocht werden, die ihnen einen sehr pikanten Geschmack verleihen. Wenn das Mus zerkocht ist, wird es durch ein grobes Sieb getrieben, die Steine so entfernt und das Mus in frischen Gefäßen vollends dick eingekocht.

Pilze in Butter eingelegt. Zutaten: 1 Kilo Pilze, 1 Kilo ungesalzene frische Butter. Die gewaschenen geputzten Pilze läßt man abtropfen und schneidet sie in nicht zu kleine Stücke; dann werden sie in bereits abgeschäumter klarer, aber nicht brauner Butter gargedünstet und zuletzt gesalzen. Sie werden heiß in Steintöpfe gefüllt, erstarren gelassen und tags darauf mit zerlassener Butter noch 1 cm hoch übergossen. Diese Pilze sticht man dann zu Würze (Saucen und Ragouts) mit ihrem fein durchzogenen Butterschmalz ab.

Pilze in Essig. Zutaten: Eine beliebige Menge Steinpilze oder Champignons, Reizker oder sonstige Speisepilze,

Salz, Essig. Man wäscht die Pilze, verwendet aber nur mittelgroße und kleine tadellose Hüte, keine Stiele. Sie werden mit Salz und Essig gargekocht und in Steintöpfen zugebunden aufbewahrt. Man kann sie auch heiß in kleine Weckgläser füllen und durch „Sofortmethode" verschließen. Bemerkung: So eingelegte Pilze können auch noch beliebig mit Pfeffer- und Gewürzkörnern gewürzt werden, auch Zwiebelscheiben sind beliebt; allerdings schimmeln Pilze mit den letzteren leicht.

Pilze in Salz. Zutaten: 1 Kilo Pilze, 2 Kilo Salz. Man kann auf diese Weise fast alle eßbaren Pilze einlegen, außer Morcheln und denjenigen, die vor Gebrauch gekocht werden müssen. Die Pilze werden gewaschen, müssen aber schnell wieder trocknen; sie werden darauf nicht zu fein geschnitten und so in Gläser geschichtet, daß auf jede Lage Pilze eine 2 Finger hohe Lage Salz eingestampft wird. Wenn die Gläser voll sind, werden sie leicht zugebunden. Der Pilzsaft durchzieht das ganze Salz, das man dann statt anderem Salz als Suppenwürze mitsamt den Pilzstückchen verbraucht.

Pomeranzengelee. Zutaten: 12 Pomeranzen, Zucker. In eine glasierte, irdene Kasserolle gibt man gut ½ Liter Wasser, den Saft von 4 Pomeranzen und die dünn abgeschälte Schale von einer, dazu noch 8 reife, sorgfältig von der gelben und weißen Schale befreite, in dünne Scheiben geschnittene Früchte und läßt alles zugedeckt ganz langsam ¾ Stunden kochen. Nun seiht man die Flüssigkeit durch, bis sie klar ist, wiegt die Pomeranzen, tut das gleiche Gewicht Zucker darauf und kocht das Ganze langsam so lange, bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen zu Gelee erstarrt. Man füllt die Masse in Steintöpfe oder Gläser und bindet sie nach dem Erkalten zu.

Pomeranzenmarmelade. Zutaten: 3 Kilo Pomeranzen, 3 Kilo Zucker. Die dünn abgeschälte Schale schneidet man in schmale Streifen, gibt etwas Wasser darauf und läßt sie, nachdem sie weichgekocht sind, gut ablaufen. Nun beseitigt man von den in Vierteln geteilten Früchten die weiße Haut, die Kerne und Fasern und gibt das ausgeschabte Mark nebst dem Saft und der weichgekochten Schale mit so viel Zucker, als die ganzen Früchte gewogen hatten, in eine Kasserolle und gießt das Wasser, in dem die Schale weichgekocht worden ist, auch hinzu. Das Ganze wird unter beständigem Umrühren ungefähr ¾ Stunden gekocht und die Marmelade in Gläser gefüllt.

Powidl, siehe Pflaumenmus und Zwetschgenmarmelade.

Preiselbeeren. Zutaten: Auf 1 Kilo verlesene Preiselbeeren 250 g (¼ Kilo) Zucker. Die gut verlesenen Beeren werden gewaschen und in einem Siebe in reichlich siedendem Wasser so lange gebrüht, bis sie aufgezogen erscheinen und das Wasser sich etwas rosa gefärbt hat. Inzwischen hat man die entsprechende Menge Zucker zum Fadenlauf gekocht, gibt die Beeren mit dem Schaumlöffel hinein, läßt sie 15 Minuten kochen, wobei man den Schaum abnimmt, und füllt sie, etwas abgekühlt, in Gläser oder Töpfe, die man gut zubindet. Bemerkung: Man kann in diese Preiselbeeren auch noch mit oder ohne Gewürz gedünstete Birnen mischen; graue Salzburger sind dazu am geeignetsten.

Preiselbeeren in Gelee einzumachen. Zutaten: Preiselbeeren, Zucker. Man liest die kleineren Beeren sorgfältig aus, gibt sie extra in einen Topf und läßt sie in diesem in einem Wasserbade kochen, bis aller Saft herausgezogen ist. Den Saft seiht man ab und kocht ihn mit reichlich Zucker zu Gelee, gießt dies über die zurückbehaltenen schönsten und größten Beeren, stellt das Ganze noch ¼ Stunde in einem mäßig heißen Backofen zum Durchziehen, gibt es dann in einen Steintopf und bindet ihn nach dem Erkalten mit Blase zu.

Preiselbeeren ohne Zucker einzumachen. Die möglichst frisch gepflückten, gut gewaschenen Beeren trocknet man auf einem großen Tuch und gibt sie in einen irdenen Topf, stellt diesen in den heißen Ofen und schüttelt die Beeren öfters hin und her. Sind sie gut heiß, schüttelt man sie einige Minuten über dem Feuer tüchtig durch, füllt sie in Steintöpfe und bindet diese nach dem Erkalten zu. Beim Gebrauch ver-

mischt man die Preiselbeeren tags zuvor mit dem nötigen Zucker.

Preiselbeergelee. Zutaten: Reife Preiselbeeren, Zucker. Man verliest die Beeren sauber, wäscht sie und kocht sie in einem glasierten, irdenen Topf so lange, bis sie ganz weich sind und aller Saft herausgezogen ist. Dann seiht man sie durch ein Tuch und siedet den Saft mit Zucker (auf 1 Liter Saft 750 g [3/4 Kilo] Hutzucker) unter fleißigem Abschäumen ein, bis ein auf einen Teller gesetzter Tropfen sofort erstarrt, füllt das Gelee in Gläser und bindet sie zu.

Preiselbeersaft. Zutaten: Auf 1 Liter Saft 500 g (1/2 Kilo) Zucker. Kochzeit: 40 Minuten. Die gut verlesenen und gewaschenen Beeren kocht man mit Wasser (auf 3 Liter Beeren 1 Liter Wasser) 15 Minuten lang, gießt den Saft durch ein Tuch ab, vermischt ihn mit der entsprechenden Menge Zucker, und wenn dieser sich gelöst hat, kocht man unter Rühren den Saft 5 Minuten, zieht den Topf an den Herdrand, wo man ihn einige Zeit ruhig stehen läßt und währenddessen abschäumt. Dann stellt man ihn wieder aufs Feuer, kocht den Saft noch 1/4 Stunde und füllt ihn heiß in saubere, trockene Flaschen, die sofort verkorkt und verlackt und an einem kühlen Ort aufgehoben werden müssen.

Prinzeßböhnchen. Die jungen, kleinen Bohnen werden an beiden Enden etwas beschnitten — Fäden dürfen sie noch nicht haben — und 5 Minuten in siedendem Wasser gebrüht. Dann kühlt man sie in kaltem Wasser schnell ab, füllt sie in Gläser, übergießt sie mit Salzlösung, verschließt die Gläser und kocht sie, vom Moment des Kochens an gerechnet, 1 1/2 Stunden im Wasserbad.

Quitten. Zutaten: Auf 1 Kilo Quitten 1 Kilo Zucker und Saft von 1/2 Zitrone. Die abgewischten Quitten werden geschält und das Kernhaus entfernt, die Früchte in nicht zu dünne Spalten geschnitten und in wenig Wasser mit dem nötigen Zitronensaft gelegt. Die Kerngehäuse und Schalen kocht man in Wasser (auf 1 Kilo Quittenscheiben 1 1/2 Liter Wasser) 1/2 bis 3/4 Stunden aus, gießt das Wasser dann durch ein Sieb, kocht den Zucker darin bis zum 2. Grad und giebt die Quittenspalten hinein, die man darin halbweich kocht. Dann nimmt man sie heraus, füllt sie in Gläser, kocht den Saft noch etwas ein, füllt ihn über die Früchte, verschließt die Gläser und kocht sie noch 1/2 Stunde im Dunst. Bemerkung: Man kann die Früchte auch in dem Kernwasser weichkochen, dann herausnehmen, den Zucker darin zum 2. Grade kochen, die Quitten noch 5 Minuten sieden lassen, in Gläser füllen, den eingedickten Saft darübergießen, am zweiten Tage den Saft wieder aufkochen, erkaltet darübergießen und am dritten Tage die Früchte wieder einen Moment in dem aufgekochten Saft aufsieden, beides in die Gläser füllen und diese zubinden.

Quittengelee. Zutaten: Quitten, Hutzucker. Mit einem weichen Tuch reibt man völlig reife, ganz gelbe Quitten ab und läßt sie ungeschält in Viertel geschnitten in einer irdenen glasierten Kasserolle, mit Wasser bedeckt, weichdünsten. Hierauf läßt man den Saft gut durch ein ausgespanntes Tuch laufen, filtriert ihn noch, bis er klar ist und gibt auf jedes Kilo Saft ebensoviel Hutzucker oder Raffinade, den man läutert, worauf man den Quittensaft dazugießt und beides unter Umrühren öfters aufkochen läßt, bis der Saft breitläufig abtropft. Man füllt das Gelee heiß in Gläser, die man nach dem Auskühlen zugebunden aufbewahrt. Das Mark kann mit Zucker noch zu Marmelade gekocht werden.

Quittenkäse (Quittenspeck). Zutaten: Quitten, Zucker, Zitrone, nach Belieben etwas Vanille. Man wischt die Quitten sauber mit einem Tuche ab und schneidet sie samt den Schalen in feine Blätter, die man in viel Wasser weichkocht, auf ein ausgespanntes Tuch schüttet und den Saft durchlaufen läßt. Die Früchte treibt man durch ein Haarsieb, wiegt sie genau ab und nimmt auf je 2 Kilo der Masse 1 1/2 Kilo Zucker und den Saft von 1 Zitrone, das man alles zusammen in einem großen Topf kocht, bis es eine schöne rötliche Farbe zeigt. Man muß dabei fortwährend mit

einem großen langen Holzlöffel rühren und die Hand mit einem Tuch schützen, da die Masse meist sehr spritzt. Wenn die Masse fest zu werden beginnt, gießt man sie in kleine Formen oder in Papierkapseln, in denen man sie erkalten läßt. Will man die fertigen Käse von den Kapseln lösen, so befeuchtet man diese von außen mit etwas Wasser.

Quittenmarmelade. Zutaten: Quitten, Zucker, Zitronen. Reife, gelbe, sauber abgewischte, in vier Teile zerschnittene Quitten werden weichgekocht. Man läßt sie abtropfen und streicht sie durch ein Sieb. Dann nimmt man Kilo auf Kilo Zucker und je den Saft von 2 Zitronen und läßt alles unter beständigem Umrühren über langsamem Feuer dick einkochen, worauf man die Marmelade sofort in Steinkrüge oder Gläser füllt, wenn ausgekühlt mit einem rumgetränkten Papier bedeckt und die Gläser mit Pergamentpapier zubindet.

Quittensaft. Zutaten: Quitten, Zucker. Reife, abgewischte Quitten werden quer durchgeschnitten, nach Fig. 15 die Granen abgelöst und in einem irdenen Topf mit kaltem Wasser bedeckt, danach im Wasserbade weichgekocht. Dann stellt man den Topf an einen kühlen Ort und seiht tags darauf den Saft durch einen Geleebeutel, bis er vollständig klar ist, und bewahrt ihn entweder ohne Zucker auf oder läutert auf jedes Kilo Saft die gleiche Menge Zucker, läßt beides gut durchkochen, schäumt es ab und füllt den Saft in erwärmte Flaschen, verkorkt und verlackt sie und hebt sie stehend auf.

Quittenschnitze. Zutaten: 1½ Kilo geschälte und in Schnitze geschnittene Quitten, 1½ Kilo Zucker, knapp 1½ Liter Wasser. Man setzt die Schnitze mit dem Zucker und dem Wasser gut zugedeckt aufs Feuer und läßt sie 1 Stunde ganz langsam kochen. Dann nimmt man die Schnitze heraus und schichtet sie in Gläser. Den Saft läßt man noch etwas einkochen, gießt ihn heiß über die Schnitze und bindet die Gläser zu. Bemerkung: Man kann die Schalen und Kernhäuser, in ein Mullsäckchen gebunden, auch mitkochen lassen, wodurch der Saft geleeartig wird. Man kann auch aus den Schalen nebst einigen weiteren Quitten ein einfaches gutes Gelee kochen (siehe Quittengelee).

Reineclauden. Zutaten: 1 Kilo Früchte, 330 g (33 deka) Zucker. Die Reineclauden werden weder entsteint noch geschält, sondern ganz eingemacht. Tadellose Früchte werden entstielt, abgewischt und in Gläser eingerüttelt, danach mit lauem Sirup, aus dem Zucker und ⅛ Liter Wasser gekocht, übergossen und im Dunst gekocht. Man kann sie mit Gummiverschluß oder mit Mehlbreidecke verschließen. Kocht man sie mit Zucker und Wasser auf dem Herd fertig, so werden sie mit Fruchtpech oder mit „Sofortmethode" verschlossen.

Reineclaudenmarmelade. Zutaten: 1 Kilo Reineclauden, 500 g (½ Kilo) Zucker. Aus den aufgeschnittenen Früchten entfernt man die Kerne, die man je 1 Kilo mit 500 g (½ Kilo) Zucker in einer Kasserolle zugedeckt ½ Stunde dünstet. Dann wird die Masse durchgeschlagen, worauf man sie noch so lange kochen läßt, bis sie die erwünschte Dicke hat. Sie darf ihre grüne Farbe nicht verlieren.

Reizker in Essig einzulegen. Zutaten: Auf 1½ Kilo Pilze ½ Liter Essig, ⅛ Liter Wasser, etwa 15 Pfefferkörner, 10 Neugewürzkörner, ½ Kaffeelöffel Kümmel. Die geputzten und gewaschenen Pilzköpfe werden in dem mit den Gewürzen aufgekochten Essig und Wasser gargekocht, dann herausgenommen, in Gläser gefüllt, der Essig mit den Gewürzen noch etwas eingekocht und erkaltet über die Pilze gegossen, die man dann zubindet.

Rhabarber. Zutaten: 1 Kilo kräftige Rhabarberstangen, 500 g (½ Kilo) Zucker. Die Stangen werden geschält, in Weckgläser gefüllt, diese mit dem mit ⅛ Liter Wasser zu Sirup gekochten Zucker vollgegossen und im Dunst 20 Minuten bei 90° Hitze gekocht. Bemerkung: Man kann Rhabarber auch mit Papierverschluß (siehe Kochschule Seite 211) einsieden. Macht man das Kompott gleich auf dem Herde fertig, kann es auch mit Fruchtpech oder „Sofortmethode" verschlossen werden.

Rhabarbermarmelade mit Orangen. Nachdem man den Rhabarber geschält und in ganz kleine Stückchen geschnitten hat, mißt man sie und nimmt zu jedem gerüttelt vollen ½ Liter 3 süße Orangen und 375 g (37½ deka) Raffinadezucker. Man schält die Orangen dünn, schneidet die Hälfte der Schale in dünne Streifchen, zerteilt die sorgsam von der weißen Haut befreiten Früchte in dünne Scheiben, aus denen man die Kerne entfernt, tut die Rhabarberstücke nebst dem Zucker, den Orangenscheiben und der Schale in eine Kasserolle und kocht alles unter beständigem Umrühren und Abschäumen über gelindem Feuer, bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen der Marmelade zu Gelee erstarrt. Dann füllt man sie in Töpfe, bedeckt sie nach dem Erkalten mit Rumpapier und bindet Blase darüber.

Rhabarbersaft. Zutaten: 1 Kilo Rhabarbersaft, 750 g (¾ Kilo) Zucker. Der Rhabarber wird mit etwas Wasser zerkocht und durch den Spanntuchfilter (Fig. 154) laufen gelassen. Dann läßt man den Zucker darin zergehen, bringt beides zum Kochen und füllt den Saft noch heiß in die angewärmten Fläschchen, die verkorkt und verlackt werden.

Roheingemachtes. Alle mit ihrem doppelten Gewicht mindestens 2 Stunden verrührten Säfte oder Marmeladen halten sich, gut verkorkt oder mit „Sofortmethode" verschlossen, an kühlem Ort aufbewahrt, unbegrenzt. Man verwendet so konservierte Früchte und Säfte zur Eisbereitung, wo sie dann nur mit der nötigen Menge Wasser oder Sahne verdünnt werden. Für Säfte sind besonders geeignet Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren, zu durchgestrichenem Fruchtmark Marillen, Aprikosen und Pfirsiche.

Rosenäpfel, siehe Hagebutten.

Rosenkonserve. Zutaten: 500 g (½ Kilo) Rosenwasser, soviel Zucker, als das Rosenwasser anschluckt, etwas Kochenilletinktur. Den gestoßenen Zucker vermischt man mit dem Rosenwasser zu einem dicken Brei, färbt mit der Kochenille, erhitzt die Masse bis zum Kochen und gießt sie in kleine flache, mit Mandelöl ausgestrichene Formen.

Rote Rüben in Essig. Zutaten: Rote Rüben (rote Beete), Essig (auf 1 Liter Essig ½ Liter Wasser und 1 Eßlöffel Salz), Kümmel, Meerrettich, 1 Prise Zucker. Die Blätter der Rüben werden bis auf etwa 10 cm von der Wurzel entfernt und die gutgewaschenen Rüben in Wasser weichgekocht oder auch in der geheizten Bratröhre gargebacken, wodurch sie viel saftiger und zarter werden. Dann werden sie geschält, in messerrückendicke Scheiben geschnitten und mit Kümmelkörnern und den Meerrettichstückchen in glasierte Töpfe oder Gläser geschichtet, in denen man sie mit dem mit Wasser, etwas Zucker und Salz aufgekochten heißen Essig übergießt, so daß sie völlig bedeckt sind. Nach dem Erkalten werden sie zugebunden. Bemerkung: Man kann der Marinade beliebig noch einige Apfelscheiben sowie geschnittene Zwiebelringe beifügen, auch Fenchel statt Kümmel ist bei vielen Hausfrauen beliebt.

Rotkohl zu Salat eingelegt. Zutaten: 10 Rotkohlköpfe, 250 g (¼ Kilo) Salz, 5 Liter Wasser, Lorbeerblätter, schwarzer Pfeffer, Gewürzkörner, Wacholderbeeren, Senf, Dill, Weinblätter. Der Kohl wird fein gehobelt, dann lagenweise mit den Gewürzen durchstreut und in Steintöpfe, die aber nicht ganz voll werden sollen, eingeschichtet. Vorher hat man von dem Salz und Wasser Lake gekocht, die man etwas abkühlen läßt, um sie darüberzugießen. Obenauf werden Beutel mit weißem Sand gelegt, kleine Holzdeckel darüber, die mit sauberen Steinen zu beschweren sind. Die Töpfe werden mit nassem Pergamentpapier zugebunden. Bemerkung: Der Salat wird mit Essig und Öl angemacht.

Rumfrüchte. Zutaten: Verschiedene Früchte, ebensoviel Zucker. Als erste Mischung 1 Kilo Zucker, 1 Liter bester Jamaikarum. (Bei der Anlage eines kleinen Rumtopfes wird dieses Maß auf die Hälfte eingeschränkt.) Erforderliches Gefäß: ein glattglasierter Topf, der mit Pergamentpapier zugebunden wird; noch besser ist, einen sogenannten Brandenburger Topf mit aufge-

schliffenem Deckel zu verwenden, die Früchte bleiben darin am kräftigsten. Man beginne im Frühjahr mit dem Einlegen der Erdbeeren und Glaskirschen, und zwar sei den Hausfrauen nach einem bewährten Rezept empfohlen, von diesen Früchten mehr hineinzugeben, als von allen anderen nachfolgenden, da sie den Rumfrüchten einen besonders guten Geschmack verleihen. Die Glaskirschen werden nicht entsteint, da der Kern ebenfalls einen pikanten Geschmack gibt. Auf den Boden des Topfes wird der Zucker geschüttet und das gleiche Gewicht tadelloser Erdbeeren und Glaskirschen daraufgegeben, der Rum vorsichtig dazugegossen, der Topf verschlossen und nach drei Tagen mit einem eigens zu diesem Zweck gehaltenen Holzlöffel umgerührt, was von Zeit zu Zeit geschehen muß. Man gibt nun, wie die Früchte ihrer Reife nach erscheinen, nach und nach Johannisbeeren, geschälte entsteinte Aprikosen, halbierte, entsteinte Reineclauden, Himbeeren, Brombeeren, Pfirsiche und auch mit dem Buntmesser geschnittene Melonenstücke dazu; von Birnen gibt man nur wenige, geschälte und entkernte, von den allerfeinsten Sorten hinein, Blaubeeren gar nicht, da sie zu stark färben. Läßt der Rumgeschmack nach, so muß von Zeit zu Zeit etwas Jamaikarum nachgefüllt werden. Am besten ist es, mit jeder Fruchtsorte ein Likörglas Rum hinzuzufügen; auch zuletzt noch einen Schuß von bestem Arrak dazugegeben, verbessert den Geschmack. Rumfrüchte reicht man zu weißem und fettem Fleisch, zu Wildpret. Sie werden auch viel zur Herstellung von pikanten Speisen, Kaltschalen und Saucen benutzt. Bemerkung: Sollte sich im Rumtopf Schimmel bilden, so ist zu wenig Rum im Topf. Er wird abgenommen und Rum zugegossen. Rumfrüchte dürfen niemals aufgekocht werden.

Rumtopf, siehe Rumfrüchte.

Salzgurken, einfach. Zutaten: Gurken, Weinlaub, Weichselblätter, Dilldolden, 280 g (28 deka) Salz auf 10 Liter Wasser. Man legt schöne junge nicht überreife Gurken eine Nacht in eine Wanne mit frischem Wasser, bürstet sie am nächsten Morgen ab und schichtet sie gleich an Ort und Stelle in das Gurkenfaß oder noch besser in einen hohen Steintopf. Diese Gefäße müssen am Boden mit Wein- und Weichselblättern ausgelegt werden, auf die die Gurken lagenweise immer wieder mit Wein- und Weichsellaub und Dilldolden eingeschichtet werden; obenauf werden sie mit Blättern zugedeckt, zuletzt mit der Lake übergossen und mit einem Holzdeckel und gewaschenem Stein beschwert. Wenn sich während der Gärung weißer Schaum mit Blasen bildet, muß er abgenommen werden. Bemerkung: Will man bald saure Gurken haben, so ist es am besten, von dem Vorrat die kleinen Gurken herauszusuchen und sie in ganz gleicher Weise in einen Steintopf einzumachen, diesen aber im Warmen stehen zu lassen, wonach sie in 14 Tagen bis 3 Wochen schon genießbar sind. Wer diesen kleinen Vorrat recht pikant haben will, kann auch noch Meerrettich und 1 Zehe Knoblauch dazugeben.

Sauerampfer in Blechbüchsen eingelegt. Man wäscht den Sauerampfer, streift ihn von den Stielen und läßt ihn auf raschem Feuer in kochendem Wasser mit etwas Salz einmal aufwellen. Dann läßt man ihn auf einem Siebe abtropfen, streicht ihn durch und kocht den Brei ziemlich dick ein. Man füllt diesen in Büchsen, verlötet diese gleich und kocht sie dann 1 bis 1½ Stunden im Wasserbade. Jungen und zarten Sauerampfer überkocht man nicht mit Wasser, sondern setzt ihn, nachdem er sauber geputzt und gewaschen ist, mit einigen Löffeln voll Wasser auf schwaches Feuer, dünstet ihn im eigenen Safte weich, läßt ihn auf einem Siebe abtropfen, streicht ihn durch und kocht ihn zu einem dicken Brei, mit dem man wie oben angegeben verfährt.

Sauerkraut. Für kleinere Haushaltungen wählt man nicht zu große Fässer und verteilt das Kraut lieber in mehrere kleinere, da es sich nur durch völlige Abschließung der äußeren Luft länger hält und angebrochene Fässer dem Verderben eher ausgesetzt sind, als volle. Wer sich einen ganz kleinen Vorrat halten will, tut am besten, das Kraut in Steintöpfe einzulegen, in denen es gewöhnlich einen sehr guten

Geschmack bekommt, im übrigen besorgt man sich entweder neue Fäßchen von Eichen- oder Buchenholz, die gut verpicht und mit eisernen Reifen versehen sind. Sie müssen innen gut ausgewaschen und darauf ausgebrüht werden. Viele Hausfrauen brühen sie dann nochmals mit heißem Essig aus. Ein altes Bauernmittel ist auch, sie mit Sauerteig auszureiben. Sehr fein wird das Kraut, wenn man das gebrühte Faß noch einmal mit einem Tee von schwarzen Johannisbeerblättern ausbrüht (500 g [1/2 Kilo] Johannisbeerblättertee auf zirka 5 bis 6 Liter kochendes Wasser). Auch Weißweinfässer sind zum Einlegen des Sauerkrauts geeignet. Man spült sie aus und trocknet sie dann am besten im Freien im Schatten. Fässer, die bereits zum Einlegen von Sauerkraut gedient haben, müssen dagegen eingewässert, getrocknet und vor dem Gebrauch nochmals ausgebrüht bzw. mit Johannisbeer- oder Weinblättertee ausgespült werden. Das frisch vom Feld hereingebrachte, sofort zum Einlegen geschnittene Kraut wird stets das feinste Sauerkraut ergeben. Man sehe darauf, möglichst feste, feinblättrige, weiße Ware zu erhalten. Man schneidet die Köpfe dann in Hälften, entfernt die Strunke, löst die oberen schmutzigen Blätter ab und verwahrt die besten großen Blattadern, die später zum Auslegen und Zudecken des Fasses dienen sollen. Mit einem großen Krauthobel oder einer Krautschneidemaschine, wie man sie auf dem Lande gebraucht, ist die Arbeit dann am einfachsten. Je feiner das Kraut gehobelt ist, desto wertvoller wird es für den Gebrauch. Legt man nur kleine Mengen ein, so genügt auch ein kleiner Hobel mit auswechselbaren Messern, wie wir unter Fig. 1 zeigen. Es ist aber für jeden Haushalt empfehlenswert, einen sogenannten Einkopfhobel anzuschaffen, nämlich einen mittelgroßen Krauthobel mit einem Kasten, in dem sich bequem ein hübscher Vorrat ohne allzu große Mühe hobeln läßt. Auch die Universal-Gemüseschneidemaschinen sind für kleinere Vorräte zum Krauteinlegen recht praktisch. Bei einem kleinen Vorrat vermischt man das gehobelte Kraut mit dem Salz. Man rechnet dabei auf 20 große Köpfe, 25 bis 30 mittelgroße Köpfe, ungefähr 500 g (1/2 Kilo) Salz, das über das Kraut gestreut und in einer großen Wanne mit den Händen in das Kraut hineingeschafft wird. Bei größeren Mengen ist das indes nicht möglich, und man verfährt daher folgendermaßen: Das wie oben behandelte, tadellos saubere Faß wird auf dem Boden mit den beiseite gelegten Krautblättern gelegt, die mit Salz bestreut werden, darauf gibt man eine etwa 5 cm hohe Lage Kraut darauf, salzt es, stampft es mit dem Stößer ein und fährt so fort, bis das Faß voll ist. Beim Stampfen muß sich bereits genügend Saft bilden. Obenauf kommt wieder Salz und eine Krautblätterdecke, darüber ein reines in Salzwasser ausgewundenes Tuch, dann deckt man das Faß mit einem Deckel zu, der kleiner als der Faßrand sein muß und das Kraut ganz bedecken muß. Mit gewaschenen Steinen beschwert läßt man das Kraut im Keller stehen. Es braucht 3 bis 4 Wochen zur Gärung. Bei kleineren Gefäßen, wie Steintöpfchen und kleineren Fäßchen, wird ganz ebenso verfahren. Statt dem Stößer verwendet man die sauber gewaschenen Hände. Auch kleinere Gefäße müssen gut zugedeckt und mit entsprechend großen Steinen beschwert werden. Wird der Vorrat dann verbraucht, empfiehlt es sich, eine hölzerne Krautgabel zu diesem Zwecke anzuschaffen. Sollte das Sauerkraut dennoch zu verderben beginnen, d. h. weich werden und übelriechen, so muß die oberste verdorbene Schicht sogleich entfernt und etwa 1 Kaffeelöffel konzentrierter Weingeist mit einem halben Liter Wasser daraufgegossen werden. Will man sehr schnell Sauerkraut erzielen, so wird das Kraut ohne Salz eingestampft. Man kann es gewöhnlich schon nach 8 Tagen benutzen. Es ist das sogenannte Sauerteigkraut, denn man verfährt dabei folgendermaßen: Die Hälfte des Krautes wird eingestampft, dann breitet man ein Tuch darüber aus, deckt etwa 250 g (1/4 Kilo) Sauerteig als Lage auf das Tuch und schlägt die andere Hälfte des Tuches darüber, damit der Sauerteig mit dem Kraut nicht in direkte Berührung kommt; darauf

füllt man das Faß voll, stampft die zweite Hälfte möglichst fest ein, breitet ein reines Tuch darüber, beschwert es mit besonders großen schweren Steinen und gießt das Faß mit frischem Wasser voll. Will man dies ohne Salz eingelegte Kraut noch verfeinern, so opfert man eine Flasche billigen Weißwein, der zwischen die Lagen des Krautes gesprengt wird. Zeigen sich nach einigen Tagen Blasen, so wird das angesammelte Wasser durch frisches Wasser weggeschwemmt, was zirka 5 bis 6 mal wiederholt wird, worauf zuletzt das ganze Wasser möglichst abgegossen wird. Das Kraut wird darauf am besten rasch hintereinander verbraucht. Solches Kraut ist Leuten mit schwachem Magen zu empfehlen, da es leichter verdaulich ist als das andere. Bemerkung: Besondere Würzen für das Kraut, das eingelegt wird, sind Kümmel, Wacholderbeeren, junge Weinblätter, Dilldolden, wenn solche noch vorhanden sind. Nach richtigem Einsäuern steigt der Saft über den Deckel. Bildet er Blasen und riecht er säuerlich, so ist das ein Zeichen, daß von dem Kraut genommen werden kann. Der Saft wird abgeschöpft und noch mit einem Tuche weggewischt. Dann nimmt man Steine, Deckel, Tuch und Krautblätter ab und nimmt in einen Steintopf einen kleinen Vorrat heraus, etwa auf 8 Tage. Dann spült man das Tuch, den Deckel und die Steine sauber in frischem Wasser, reibt auch die Krautfaßwände ab, macht die Oberfläche des Krautes recht eben, bedeckt alles, wie es war, und gießt zuletzt noch so viel Wasser zu, daß es über dem Deckel steht. Dies Verfahren ist zu wiederholen, so oft wieder ein neuer Vorrat entnommen wird. So behandelt, hält sich das Kraut das ganze Jahr bis zuletzt im besten Geschmacke.

Sauerkraut auf schwäbische Art einzumachen. Zu 30 Stück recht festen, mittelgroßen Weißkohlköpfen nimmt man ungefähr ½ Kilo Salz. Die äußeren, beschädigten Blätter des Kohls schneidet man ab und putzt den Kohlkopf trocken recht sauber ab, schneidet ihn dann halb durch und nimmt den Strunk heraus, hobelt ihn in ein sauberes Gefäß ein und vermischt ihn gut mit der oben angegebenen Menge Salz; auch dazwischengestreute Wacholderbeeren geben einen angenehmen Geschmack; wenn man den Kohl kostet, darf er nicht zu salzig sein. Einige Tage vorher hat man ein Fäßchen besorgt, das gut eingewässert, gereinigt und ausgetrocknet worden ist. In dieses legt man auf den Boden grüne Rebenblätter, stampft dann den mit dem Salz in einer Wanne gut vermischten Kohl recht fest ein; schon beim Einstampfen bekommt der Kohl etwas Lake oder Brühe. Zwischen den Kohl kann man kleine Vorsdorfer Äpfel, nur abgewischt, nicht zerschnitten, oder einige größere, in Scheiben geschnittene Äpfel legen. Sobald das Gefäß mit dem eingestampften Kohl gefüllt ist, breitet man noch einige ganze Kohlblätter oder schöne Rebenblätter darüber und legt einen hölzernen Deckel darauf, der innerhalb des Faßrandes auf dem Kohl aufliegen muß, legt sehr schwere, gut abgewaschene Steine darauf und läßt nun den Kohl ruhig an einem passenden Platz im Keller stehen; nach einigen Tagen wird er anfangen zu gären. Will man dann Sauerkraut kochen, so werden die Steine, das Brett und die Blätter abgenommen und zuerst so viel von dem Kohl, als indessen mißfarbig geworden ist, beseitigt. Nachdem man dann so viel Sauerkraut, als man zur Mahlzeit bedarf, herausgenommen hat, legt man ein sauberes Tuch darauf, dann den abgewaschenen Deckel und die gereinigten Steine. So verfährt man jedesmal, wenn man Kohl aus dem Faße oder Topfe nimmt. Man macht diesen Kohl im September ein.

Schlehen-, Brombeeren- oder Maulbeerenmarmelade. Diese werden alle durch ein Sieb getrieben und mit ebensoviel Zucker, als die Masse wiegt, eingekocht, dann in Gläser gefüllt und zugebunden.

Senfgurken. Zutaten: Große, ziemlich reife Gurken, Gewürzkräuter wie Basilikum, Estragon, Lorbeerblätter, Meerrettich, Neugewürz, Pfefferkörner, Nelken, Senfkörner, Wein, Essig, Salz (auf je 1 Liter Essig 1 Eßlöffel Salz). Die Gurken werden geschält, halbiert und mit einem silbernen Löffel von dem Inneren befreit,

worauf man sie in fingerlange und 2 bis 3 Finger dicke Stücke zerteilt, die man in einer sauberen Schüssel, mit Salz bestreut, über Nacht stehen läßt. Danach nimmt man die Stücke einzeln heraus, trocknet sie mit einem sauberen Tuch ab und schichtet sie mit den geputzten, gewaschenen Kräutern, würfelig geschnittenem Meerrettich, Lorbeerblättern und Senfkörnern, nebst einigen Schalotten in Gläser oder glasierte Töpfe, gießt den mit Salz aufgekochten, erkalteten Essig darüber, daß sie damit bedeckt sind, und läßt sie leicht zugedeckt bis zum folgenden Tage stehen. Dann gießt man den Essig ab, kocht ihn wieder auf, läßt ihn erkalten und gießt ihn wieder über die Gurken und wiederholt dieses Verfahren drei Tage hintereinander, worauf man die Gläser zubindet und an einem kühlen Ort aufhebt. Nach 2 bis 3 Wochen sind diese Gurken gebrauchsfertig. Bemerkung: Einfache Senfgurken kann man auch nur mit Essig, Gewürzkörnern, Pfeffer und weißem Senf herstellen.

Senfgurken, andere Art. Zutaten: 10 bis 12 große Gurken, 1 Liter Essig, 100 g (10 deka) Zucker, 140 g (14 deka) Senfkörner, 20 Pfefferkörner, etwas Dillkraut, 20 Schalotten. Die geschälten und in Viertel geschnittenen Gurken werden entkernt, nochmals durchgeschnitten, gesalzen, 24 Stunden liegen gelassen und abgetrocknet in Gläser gelegt. Nachdem man den Essig mit 1 Liter Wasser und den angegebenen Zutaten gekocht hat, läßt man ihn auskühlen, übergießt die Gurken damit und wiederholt dies dreimal, worauf die Gläser gut zugebunden werden.

Spargel in Blechbüchsen eingemacht. Zutaten: Spargel. Man putzt den Spargel, wäscht ihn, nachdem man unten das Holzige abgeschnitten hat, und schneidet dann alle Stangen gleich lang, worauf man sie in stark kochendem Wasser einmal aufkochen läßt, sie in kaltem Wasser auskühlt, in hohe Büchsen mit dem Kopf nach oben legt und kaltes Wasser darübergibt. Man kocht dann den Spargel in den gelöteten Büchsen ½ Stunde, und zwar von der Zeit an gerechnet, wo das Wasser, in dem sie stehen, zu kochen anfängt. Bemerkung: An diesen Spargel darf man kein Salz geben, weil er sonst leicht sauer wird. In gleicher Weise verfährt man bei dem Einkochen in Weckgläsern, nur daß der vorgedämpfte Spargel mit frischem Salzwasser übergossen wird. Kochzeit ebenfalls ½ bis ¾ Stunden.

Stachelbeeren einzumachen. Zutaten: 375 g (37½ deka) völlig ausgewachsene, aber noch harte Stachelbeeren von einer guten, großen Sorte, 375 g (37½ deka) Zucker, 1 Zitrone. Man gibt die geputzten Beeren in kochendes Wasser und läßt sie ganz langsam und behutsam einige Minuten darin kochen, bis sie sich weich anfühlen, dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und kühlt sie in frischem Wasser ab. Dann klärt man auf je 375 g (37½ deka) Beeren 375 g (37½ deka) Zucker, kocht ihn zum Faden und gießt ihn erkaltet über die Beeren, die man mit Papier zudeckt und 2 Tage stehen läßt. Dann wird der Saft abgeschüttet, der Saft von ½ Zitrone dazugegeben, aufgekocht und abgeschäumt. Nun werden die Beeren hineingegeben, die man einmal mit aufwallen läßt, dann herausnimmt und in Gläser füllt. Man kocht den Saft noch etwas ein, gießt ihn erkaltet über die Beeren, bedeckt diese mit einem in Rum getauchten Papier und verschließt die Gläser gut mit Pergamentpapier.

Stachelbeeren einzumachen, andere Art. Zutaten: Stachelbeeren. Die noch unreifen Beeren werden mit kochendem Wasser zweimal abgebrüht, diese dann auf ein weißes Papier ausgebreitet und so getrocknet. Dann füllt man sie einzeln in Flaschen, verkorkt und versiegelt diese und bewahrt sie auf.

Stachelbeeren ohne Zucker. Man kann sie in Gummidruckgläsern aber auch in gewöhnlichen Flaschen einsieden. Sie werden gewaschen, abgetropft, in die Gläser fest eingerüttelt, verschlossen und langsam im Wasserbade, womöglich bedeckt, 20 bis 25 Minuten gekocht und nach dem Erkalten herausgenommen. Die Flaschen müssen dann verlackt werden.

Steinpilze einzumachen. Zutaten: Steinpilze, etwas Salz. Die sauber geputzten, zerschnittenen Pilze werden gewaschen und mit sehr wenig Wasser, das den Topfboden nur bedecken darf, nebst ein wenig Salz im eigenen Salz halbweich gedünstet, mit dem Saft in Gläser gefüllt, diese verschlossen und die Pilze noch etwa 20 Minuten, vom Kochen des Wassers an gerechnet, sterilisiert.

Tomaten, grüne. Zutaten: 2 Kilo Tomaten, 1 Kilo Zucker, 1 Liter Weinessig. Man kocht die halbierten Früchte in dem Essig ziemlich weich, gibt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, kocht inzwischen den Zucker mit 1/2 Liter Wasser zur Perle, schüttet die Tomaten hinein und kocht sie darin glasig, füllt sie dann in Gläser und verschließt sie nach dem Erkalten.

Tomatenpüree eingemacht. Man zerschneidet oder zerpflückt reife, schöne, gewaschene Früchte, kocht sie im eigenen Saft zu Mus und streicht dies durch ein Sieb. Dann gibt man den Brei wieder aufs Feuer, kocht ihn dick ein, füllt ihn in Gläser oder Flaschen, verschließt sie und sterilisiert sie noch 3/4 Stunden im Wasserbad.

Walnüsse, grüne, schwarz einzumachen. Zutaten: 4 Kilo Nüsse, 4 Kilo Zucker, 2 Liter Wasser, 25 bis 30 Stück Gewürznelken, etwas ganzer Zimt. Man nimmt die Nüsse ab, solange sie innen noch weich sind, meist Ende Juni oder Anfang Juli, schneidet oben und unten ein dünnes Scheibchen ab, durchsticht sie mehrmals mit einem dünnen Holzspeilchen oder einer Nadel und legt sie in frisches, kaltes Wasser, in dem sie 7 bis 8 Tage, bei täglich erneuertem Wasser, ausziehen müssen, damit sich der bittere Geschmack verliert. Dann läßt man sie in frischkochendem Wasser einmal aufwallen, dann abtropfen, nochmals in neuem Wasser kochen, bis sie so weich sind, daß ein Stecknadelkopf eindringen kann, dann wieder abtropfen, worauf man sie noch 2 Tage in zweimal gewechseltem Wasser wässert. Man kocht den Zukker mit den Gewürzen auf, gibt die abgetropften Nüsse dazu, läßt sie 5 Minuten ziehen, nimmt sie heraus, füllt sie in Gläser und gießt nachher den dick eingekochten, erkalteten Zuckersaft darüber. Da die Früchte selbst nicht saftig sind, müssen sie in reichlichem Saft liegen, den man nötigenfalls mit nachgekochtem Zuckersirup auffüllt. Dann werden die Gläser geschlossen und aufbewahrt.

Weintraubenmarmelade. Zutaten: Weintrauben, Zucker. Die Trauben, am besten dunkelblaue, saftige, streift man von den Stengeln und drückt das Innere leicht heraus, worauf man die dicke Schale und den Saft mit Zucker einkocht. Dazu rechnet man auf 1 Kilo Trauben 500 g (1/2 Kilo) Zucker und verwendet den Saft der Trauben zum Auflösen. Die Marmelade soll nur 1/2 Stunde kochen und muß dann gleich in Töpfe gefüllt werden.

Zitronenmarmelade. Zutaten: 8 bis 10 Zitronen, 1 Kilo Zucker. Man setzt die Zitronen in kaltem Wasser auf und läßt sie 2 Stunden kochen, während welcher Zeit man jedoch das Wasser zweimal abgießt und durch frisches kochendes ersetzt. Nun werden die Früchte abgetrocknet, in feine Scheiben zerschnitten und die Kerne entfernt. Auf je 250 g (1/4 Kilo) der Zitronenscheiben rechnet man 500 g (1/2 Kilo) Zucker und 1/4 Liter Wasser. Nun wird der Zucker geklärt, die Zitronenstücke hineingegeben und unter stetem Rühren eine gute halbe Stunde gekocht. Ist die Marmelade kalt geworden, so gibt man sie in Steintöpfe, legt Rumpapier darauf und bindet sie mit einer Blase zu.

Zitronenmorsellen. Zutaten: 1 Kilo Hutzucker, 4 Zitronen, 70 g (7 deka) Mandeln, 70 g (7 deka) Pistazien, 90 g (9 deka) Zitronat oder eingemachte Pomeranzenschale in dünne Streifen geschnitten, einige feingewiegte Rosen- oder Kornblumenblätter, 15 g (1 1/2 deka) gestoßener Zimt, etwas Kardamom. Der Zucker wird mit 1/2 Liter Wasser geläutert und unter beständigem Umrühren fleißig abgeschäumt, bis er sich an der Holzkelle festsetzt; dann gibt man alle übrigen angegebenen Zutaten, die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft der Zitronen dazu, vermischt alles gehörig und füllt die Masse in kleine viereckige, mit

Mandelöl bestrichene Blechformen, wie sie zu Schokoladetafeln benutzt werden, oder in mit Öl bestrichene Kapseln, die man aus steifem Papier gefertigt hat, läßt die Masse erstarren und zerteilt dann die Tafeln in 4 bis 5 cm breite Stücke.

Zuckergurken. Zutaten: 3 Kilo reife Gurken, 1 Kilo Raffinade, 1 Liter Essig, Dill. Die Gurken werden geschält, entkernt und in feine längliche Streifen geschnitten, die in Essig beinahe gargekocht werden, der danach am besten noch zu einer anderen Gurkenkonserve verwendet wird. Inzwischen läßt man den Zucker spinnen und gibt die Gurken mit den Dillstengeln hinein, läßt sie 10 Minuten darin glasig werden, nimmt sie heraus und kocht den Saft noch ein, tut sie abermals hinein und läßt sie aufwallen. Darauf werden sie heiß in Gläser gefüllt, mit Saft übergossen und, wenn sie ausgekühlt sind, mit Pergamentpapier zugebunden.

Zuckerschoten, russische. Zutaten: Junge grüne Schoten, Zucker. Man setzt recht zarte Kerne von grünen Erbsen in stark gezuckertem Wasser aufs Feuer und läßt sie ein paarmal aufwallen. Dann gießt man das Wasser ab, läßt die Erbsen abtropfen, schüttet sie auf Löschpapier und dörrt sie in mäßig warmem Ofen. Sie halten sich in Blechbüchsen aufbewahrt sehr gut und schmecken im Winter jedenfalls besser, als mittelmäßige gekaufte Ware.

Zwetschgen (Zwetschgenmus), siehe Pflaumen, Pflaumenmus.

Zwetschgenmarmelade. Zutaten: Zwetschgen (Pflaumen), Zucker. Die recht reifen, süßen Zwetschgen schält man, halbiert und entsteint sie, gibt auf jedes Kilo Zwetschgen die gleiche Menge Zucker und läßt sie damit einige Stunden stehen. Dann werden sie unter fleißigem Umrühren gekocht, bis sie sulzig sind. Nach Geschmack kann man noch etwas Rum, Vanille oder Zimt dazugeben.

Zwetschgenröster. (Eingemachte ausgesteinte Pflaumen.) Zutaten: 1 Kilo Früchte, 250 g (1/4 Kilo) Zucker. Man entsteint die Zwetschgen und klärt den Zucker, gibt die Früchte hinein und läßt sie darin etwa 10 bis 12 Minuten dünsten. Sie dürfen aber nicht zerfallen. Dann füllt man sie in mit Salzwasser oder Salizylspiritus ausgeschwenkte Gläser, kocht den Saft noch etwas ein, verteilt ihn gleichmäßig über die einzelnen Gläser und verschließt sie am besten noch warm mit Fruchtpech (siehe Kochschule Seite 212) oder durch „Sofortmethode“.



Getränke · Verschiedenes

Getränke und Verschiedenes.

Getränke dienen immer einem halben Luxusbedürfnis und sollen daher auch von besonderem Wohlgeschmack sein. Nur eine verständig prüfende Zunge wird da das Richtige treffen und wirklich Trinkbares schaffen. Die Arbeit der Hausfrau besteht hier in der geschmackvollen und gehaltreichen Zusammenstellung von Mischgetränken. Hie und da befaßt sich auch der Hausherr mit der Zusammenstellung von Bowlen und Punschen. Diese Festgetränke dürfen niemals süßlich gehalten werden. Diesen Fehler vermeidet man am ehesten, wenn man in Wasser aufgelösten Zucker dazugibt, da sich solcher beim Abschmecken beim einfachen Umrühren der ganzen Flüssigkeit mitteilt, während feiner Zucker auf den Boden sinkt und erst nach einigen Minuten süßt, nachdem vielleicht schon zuviel hineingetan war; durch nachheriges Verdünnen und Verlängern aber wird das Gleichgewicht des Rezeptes gestört und das Getränk nicht verbessert.

Alkoholfreie Getränke leiden meist am gleichen Fehler, der ihnen oft eine unerträgliche Fadheit verleiht und einen schlechten Ruf eingetragen hat. Hier haben wir in der Zitronensäure ein vortreffliches Mittel, den Geschmack zu verschärfen, ohne der Gesundheit zu schaden. Namentlich bei Fruchtlimonaden bildet sie den wirksamsten Ausgleich. Man sollte außerdem auf die Mischung von gesalzenen Frucht- und Gemüseessenzgetränken, wie eines hier unter „Saladiedo" gezeigt wird, mehr Gewicht legen; sie treffen den Geschmack der Herrenwelt besser als die milden Säfte und Limonaden. Zitronensäure kann auch den Essig ersetzen.

Krankengetränke seien gewürzarm und auch nicht zu süß. Man reicht sie ganz nach Vorschrift des Arztes. Alkohol ist bei ihnen zu vermeiden.

Alles Eis, das zu Getränken verwendet wird, muß „keimfrei" sein, anderes gebrauche man unter keinen Umständen, da beim Auftauen gefährliche Bakterien frei werden können.

Getränke.

Ananasbowle, siehe Seite 181.

Ananasgetränk. Zutaten: 2 Apfelsinen, 1 Ananas, 1/2 Liter zerdrückte Himbeeren, 1/2 Tasse Puderzucker. Man vermischt den Saft der Apfelsinen, der Ananas und der Himbeeren mit dem Puderzucker und fügt gewöhnliches Wasser oder Selterswasser hinzu. Statt eine Ananas zu reiben, um Saft zu gewinnen, kann man fertigen Ananassaft verwenden und den Zucker weglassen.

Ananas-Orangenpunsch, feiner. Zutaten: 800 g (80 deka) Zucker, 1/2 Ananas, 2 Orangen, 2 Zitronen, 3/10 Liter Rotwein, ebensoviel je Weißwein und Champagner, 1/8 Liter Rum oder Arrak. Man klärt den zerschlagenen Hutzucker mit 1/2 Liter Wasser. Dann drückt man in eine Punschschüssel den Saft der Früchte, gibt den Zucker und alles andere dazu und vermischt es gut, füllt den Punsch in Flaschen, verkorkt sie fest und gräbt sie stehend in Eis. Bemerkung: Der Punsch muß sehr kalt aufgetragen werden.

Apfelkwas. Zutaten: Äpfel, Birnen, Rosinen. Die reifen ganzen Birnen und die in Scheiben geschnittenen und vom Kernhaus befreiten Äpfel reiht man auf Fäden und trocknet sie in der Sonne. Ein Faß von 50 bis 60 Liter Inhalt füllt man nun mit abgekochtem und wieder erkaltetem Wasser (man rechnet auf 12 Liter getrocknete Äpfel und ebensoviel Birnen 50 Liter Wasser), gibt die Birnen und Äpfel dazu und stellt das Faß während 3 Tagen an einen warmen Ort, worauf man es in einem kühlen Gewölbe unterbringt, das Spundloch mit einem Leinwandfleckchen bedeckt und die Masse gären läßt. Ist die Gärung vorüber, wird das Faß verspundet und dann nach 4 Wochen das Getränk auf Flaschen abgezogen, in jede Flasche eine Handvoll Rosinen gegeben, und die fest verkorkten Flaschen im Keller in einer Sandschicht vergraben, in der sie noch einige Monate lagern müssen, bevor das Getränk in Gebrauch genommen werden kann.

Apfeltrank für Kranke. Zutaten: 5 schöne (am besten Borsdorfer) Äpfel, Saft oder Schale von 1/4 Zitrone, 120 g (12 deka) Zucker, 1 Liter Wasser. Bereitungszeit: 1 Stunde. Die Zutaten werden miteinander 1 Stunde gekocht, dann der Saft abgeseiht und gereicht; siehe auch Getränke für Kranke, Seite 223.

Apfelwein, siehe Seite 184.

Apfelweinbowle. 5 Personen. Zutaten: 1 Flasche Apfelwein, 1/2 Flasche Rotwein, 3/4 Liter Wasser, 2 Apfelsinen, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1/2 Zitrone in Scheiben geschnitten. Die Zitronenschale wird am Zucker abgerieben; doch kann sie auch nur abgeschält und in die Terrine eingelegt und vor dem Auftragen herausgenommen werden. Zucker und Wasser werden aufgelöst und über die Apfelsinen gegossen, die 1/2 Stunde damit stehen bleiben müssen. Zuletzt werden die Weine darübergegossen, das Ganze langsam verrührt und mit einem Tuch und Deckel bedeckt noch 1/2 Stunde im Kalten ziehen gelassen.

Apfelsinenbowle. Zutaten: 5 Flaschen Wein, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 6 Apfelsinen. Man läßt die auf Zucker abgeriebene Schale von 1 großen oder 2 kleinen Apfelsinen in 1 Liter Wein einige Stunden ziehen. Die Apfelsinen werden recht sauber abgeschält und in zierliche Scheiben zerteilt, die Kerne entfernt und die innere zarte Haut etwas abgelöst, damit der Saft ausfließen kann. Man bestreut sie in einer Bowle mit dem Zucker, gießt den übrigen Wein dazu, stellt sie auf Eis und gießt auch den Wein mit der abgeriebenen Schale dazu. Bemerkung: Man kann vor dem Anrichten noch eine Flasche Champagner hineingeben.

Apfelsinenbowle, alkoholfreie. 10 Personen. Zutaten: 18 Apfelsinen, 8 Zitronen, 2 Zitronenschalen, 300 g (30 deka) Zucker (nach Geschmack und der Süße der Apfelsinen mehr), 1 Liter Wasser, 1 Flasche Selterswasser. Dies vorzügliche Getränk ist

sehr einfach herzustellen. Die Apfelsinen und Zitronen werden auf der Zitronenpresse ausgepreßt, der Saft durch ein feines Sieb gegossen, der übrigbleibende dicke Rest mit dem Wasser verquirlt und zerdrückt, zur Hälfte dazugegossen, die andere mit dem Zucker aufgelöst. Nun schält man die 2 Zitronen, gibt die Schale in recht langen Stücken hinein, damit sie vor dem Anrichten wieder bequem herausgenommen werden können, drückt den Zitronensaft dazu und süßt durch Beigabe des gelösten Zuckers nach Geschmack. Das Getränk muß 1/2 Stunde ziehen. Vor dem Auftragen wird es mit einer Flasche recht kalten Selters vermischt. Bemerkung: Diese alkoholfreie Bowle erreicht ihre beste Feinheit, wenn sie in Gläsern gereicht wird, die zu 1/3 mit kleinen, ganz reinen Eisstückchen gefüllt sind und auch vorher samt der Flasche Selters in Eis gestellt wurden. Sie muß dicklich und von schöner Orangefarbe sein. Will man das Getränk als „Cobbler" geben, gibt man nur 1/2 Liter Wasser zu der Masse, füllt die Gläser vor dem Auftragen, gibt 1/2 Eßlöffel kleine Eisstückchen hinein und legt obenauf gezuckerte Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, steckt Strohhalme hinein und garniert mit Zitronenscheiben.

Apfelsinenessenz, siehe Seite 187.

Apfelsinenlikör, siehe Seite 183.

Apfelsinenpunsch. Zutaten: 6 Apfelsinen, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 2 Zitronen, 1 Flasche Weißwein, 3/4 Liter bester Arrak oder ebensoviel feiner Rum. Von 3 Apfelsinen reibt man die Schale ab und tut sie nebst dem Safte der 6 Apfelsinen und 2 Zitronen in eine Terrine. 500 g (1/2 Kilo) Zucker wird in 1/2 Flasche Weißwein zum Kochen gebracht, in die Terrine gegossen, auskühlen gelassen und dann noch der übrige Weißwein sowie der Rum hinzugefügt.

Apfelsinensprit für Limonaden. Zutaten: 1 Liter 90% Spiritus, Schale von 12 Apfelsinen, fein abgeschält. Die Schalen werden in feinen Stiftchen in eine weithalsige weiße Flasche gefüllt, der Spiritus dazugegeben und diese in die Sonne zum destillieren gestellt. Wird der Spiritus sehr stark gefärbt, kann man noch etwas zugeben. Nach 14 Tagen zieht man ihn ab, verkorkt die Flaschen gut und läßt sie lagern. Zur Limonadebereitung gießt man einige Tropfen in ein Glas Wasser, daß es sich champagnergelb färbt und gibt Zucker dazu. Man kann diese sehr kräftige Essenz auch zur Würze von Cremes und Backwerk verwenden.

Apfelsinenwasser, siehe Getränke für Kranke, Seite 224.

Arrakpunsch, kalt. Zutaten: 5 ungeschälte Zitronen, 1 1/2 Liter bester Arrak, 1 Kilo Zucker, 1 Liter Wasser. Die in Scheiben geschnittenen Zitronen, von denen man die Kerne ausgelöst hat, läßt man 6 Stunden in dem Arrak ausziehen, nimmt sie, ohne sie zu zerdrücken, mit einer Gabel heraus, gießt den Arrak in den inzwischen in dem Wasser aufgelösten Zuckersirup und stellt das Getränk kalt.

Arrakpunsch, warm. Zutaten: 400 g (40 deka) Zucker, 5 Zitronen, 1 1/2 Liter starker indischer Tee, 1/2 Liter bester Arrak. An dem Zucker reibt man die Schale der Zitronen ab und löst ihn dann in dem heißen Teeaufguß auf, mischt den Arrak und den Zitronensaft darunter und gibt das Getränk sofort zu Tisch.

Bischof. Zutaten: 2 Flaschen Rotwein, 200 g (20 deka) Zucker, 1 Teelöffel Pomeranzenessenz oder 1 Stück unreife Pomeranzenschale. Die Schale übergießt man mit dem Rotwein und läßt sie zugedeckt und kaltgestellt mehrere Stunden ziehen, worauf man die übrigen Zutaten dazumischt. Die Essenz kann man gleich mit allem mischen und kaltstellen.

Brotwasser. Man röstet trockene Schwarzbrotbissen, übergießt sie mit 1 Liter heißem Wasser und drückt den Saft 1 Zitrone hinein, läßt dies 2 Stunden stehen und zerquirlt es dann mit Zucker nach Geschmack. Siehe auch Seite 223.

Brotwasser für Kranke. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Weißbrot, 3/4 Liter Weißwein. Das Weißbrot wird 1 Stunde lang mit 2 Liter Wasser gekocht und danach mit dem Wein, Zucker und etwas Zitronenschale vermischt.

Brusttee, siehe Seite 223.

Burgunderpunsch, siehe Seite 181.

Café turque, siehe Seite 179.

Chaudeau, siehe Seite 86 und auch Weinschaum.

Cock-Tail. Zutaten: 3 Eßlöffel Stückzucker, 3 Eßlöffel Butterlikör oder Pomeranzenbittern, 1 Glas Kognak, Gin oder Whisky, 1 Zitrone, gestoßenes Eis. Den Zucker, Likör, den Kognak und 1 Stück fein abgeschälte Zitronenschale gibt man in ein Glas, füllt es 1/3 mit gestoßenem Eis, gießt die Mischung darauf, seiht sie durch, gießt sie zuletzt in ein anderes großes Weinglas und gibt sie zu Tisch.

Crambambuli, siehe Jägerpunsch.

Curaçao, siehe Seite 182.

Eierbier. Zutaten: 1 Liter Bier, 120 g (12 deka) Zucker, 1 kleine ganze Stange Zimt, 2 Stück Ingwer, etwas dünn abgeschälte Zitronenschale, 6 ganze Eier. Bier, Zucker, Zimt, Ingwer und Zitronenschale läßt man auf dem Feuer bis zum Kochen kommen. Währenddessen schlägt man die ganzen Eier mit einem Quirl oder einer Schneerute schaumig und fügt das kochende Bier dazu. Das Eierbier wird in Gläsern zu Tisch gegeben.

Eierbier, andere Art. 5 Personen. Zutaten: 1½ Liter Bier, 6 Eier, 150 g (15 deka) Zucker. Die Zutaten werden verquirlt und auf flottem Feuer bis ans Kochen geschlagen. Bemerkung: Das Eierbier darf nicht gerinnen.

Eierbranntwein. Zutaten: 12 frische Eidotter, 250 g (¼ Kilo) Zucker, 1 Kaffeelöffel feiner Zimt, ½ Liter feiner Franzbranntwein, 1½ Liter sehr frische süße Sahne. Die Eidotter werden geschlagen, Zucker und Zimt hinzugefügt und das Ganze auf Eis mit dem Schneebesen zu Schaum geschlagen, während man nach und nach den Branntwein und die Sahne dazumischt und noch ¼ Stunde weiterschlägt, dann den Branntwein durch ein Haarsieb gießt und das Getränk in kleinen Gläsern reicht.

Eierkandis. 5 Personen. Zutaten: 65 g (6½ deka) Kandiszucker, 3 bis 4 Eidotter. Den Zucker kocht man mit 5 Obertassen Wasser an und gießt dann das Wasser unter beständigem Rühren in die mit ein wenig Wasser verquirlten Eidotter, verrührt es gut und reicht den Tee in einer Kanne.

Eierpunsch. Zutaten: ½ Flasche Landwein, 1 Glas Rum, Saft von 1 Zitrone, 5 ganze Eier, Zucker nach Geschmack. Man sprudelt Eier, den Zitronensaft und den Zucker über dem Feuer bis sie gut heiß sind, fügt dann den Wein und Rum dazu und quirlt wieder, bis die Masse schäumend aufsteigt, worauf man sie sofort zu Tisch gibt.

Eierpunsch, feiner. Zutaten: 2 Flaschen Rheinwein (oder anderer guter Weißwein), 2 Glas Sherry, 125 g (⅛ Kilo) Zucker, 1/10 Liter Rum, 12 Eidotter, 400 g (40 deka) Zucker. Man macht den Sherry mit dem Wein zusammen heiß und brennt den Zucker mit dem Rum über dem heißen Wein ab. In einer Bowlenterrine schlägt man die Eidotter mit dem Zucker so lange, bis die Masse einen steifen Schaum bildet, dem man dann unter fortgesetztem Schlagen den kochend heißen Wein zusetzt. Dieser Punsch muß sofort gereicht werden.

Eierwein, kalter. Zutaten: ½ Liter Weißwein, 70 g (7 deka) Zucker, 4 Eidotter, ein wenig Zitronensaft. Zucker, Eier und Zitronensaft vermischt man und rührt dann unter fortwährendem Quirlen den kalten Wein dazu.

Eiskaffee mit Sahne. 10 Personen. Zutaten: 1 Liter Sahne, 125 g (⅛ Kilo) gemahlener Kaffee, 200 g (20 deka) Zucker. Bereitungszeit: 1¼ Stunden. Man gibt den Kaffee in den kochenden Rahm und läßt ihn an der Seite des Feuers noch ½ Stunde ziehen, worauf man den Zucker darin auflöst, die Masse durchseiht und nach dem Erkalten in einer Gefrierbüchse rührt, bis sie zu einem dünnflüssigen Brei geworden ist, den man in kleinen Tassen oder Gläsern reicht; nach Belieben kann man je einen Stich geschlagene Sahne in jede Portion geben. Bemerkung: Man kann auch Kaffee mit Wasser aufgießen, in der Gefrierbüchse süßen, sehr kalt werden lassen und

mit geschlagener süßer Sahne, die man auf jedes Glas des Kaffees häuft, reichen.

Eispunsch. 10 Personen. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 4 Zitronen, 1 Flasche Rheinwein, 1/8 Liter Rum. Unter den mit 3/4 Liter Wasser aufgekochten Zucker mengt man nach dem Erkalten den Saft der 4 Zitronen und die abgeriebene Schale von 1 Zitrone dazu, seiht die Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder ein Tuch und läßt sie gefrieren, worauf man unter fortgesetztem Drehen der Form nach und nach den Rheinwein und den Rum dazugibt. Dieser Punsch wird in Gläsern gereicht.

Eisschokolade. Zutaten: Gekochte Schokolade, Schlagsahne. Die fertiggekochte Schokolade wird abgekühlt und am besten in die Gefrierbüchse gegeben und zuletzt mit etwas Schlagsahne leicht durchzogen — es müssen Schlagsahnepartien darin bleiben — in Gläser gefüllt und obenauf mit Schlagsahne verziert.

Eistee mit Zitronen. Zutaten: 360 g (36 deka) Zucker, 1 Apfelsine, 3 Zitronen. In 1 Liter Wasser löst man den Zucker auf, reibt die Schale der Apfelsine und der Zitronen dazu und kocht dies 5 Minuten, seiht es durch und läßt es auskühlen. Danach fügt man den Saft der Früchte dazu und stellt die Masse 2 Stunden auf Eis. Man gibt je einen großen Löffel voll davon in eine Tasse kalten Tee und reicht ihn mit Biskuits.

Erdbeerbowle. 10 Personen. Zutaten: 2 Liter reife Erdbeeren (Walderdbeeren), 500 g (1/2 Kilo) feiner Zucker, in etwas Wasser aufgelöst, 3 Flaschen Moselwein, 2 Flaschen Bordeaux. Man verliest die Beeren gut und gibt sie in eine Terrine, überstreut sie mit Zucker und läßt sie 1/4 Stunde lang ziehen, gibt dann den Wein dazu und stellt die fest zugedeckte Terrine mehrere Stunden auf Eis. Kurz vor dem Anrichten rührt man das Getränk um. Bemerkung: Man kann auch nur Weißwein nehmen und gibt, bevor man die Bowle reicht, 1 Flasche gekühlten Champagner oder Selterswasser dazu.

Erdbeerbowle, siehe Seite 181.

Erdbeerpunsch. Zutaten: 1 Kilo Walderdbeeren, 1 Flasche Rum, 600 bis 700 g (60 bis 70 deka) Zucker, 2 Zitronen. Man gibt die Beeren in einen Steintopf und zerquetscht sie mit einem silbernen oder hölzernen Löffel, gibt den Rum darüber, bindet den Topf fest zu, rührt dann den Inhalt nach ein paar Stunden wieder auf und seiht den Rum ab. Dann schlägt man den Beerenbrei durch und drückt ihn noch durch ein reines, dichtes Tuch, gießt den mit etwas Wasser geläuterten Hutzucker in eine Bowle, gibt das Durchgerührte, Rum und Zitronensaft dazu und zuletzt noch 1 Liter kochendes Wasser, deckt das Gefäß zu und stellt es an einen kalten Ort. Der Punsch wird gereicht, nachdem er ganz erkaltet ist.

Erdbeerwasser. Zutaten: 500 g (1/2 Kilo) frische Erdbeeren, 3 Zitronen. Nachdem die recht reifen Beeren in einer Terrine zerdrückt sind, fügt man den Zitronensaft, 1 Liter kaltes Wasser dazu, läßt dies 1 Stunde ziehen, seiht die Masse durch ein Haarsieb und dann durch ein Tuch und süßt nach Geschmack.

Erdbeerwein, siehe Seite 183.

Erste Liebe, Tanzstundenerfrischung. Zutaten: 7 Apfelsinen, 1 Zitrone, 100 g (10 deka) Hutzucker, 50 g (5 deka) feiner Zucker, 1/8 Liter Wasser, 4 Flaschen Moselwein, 1 Flasche Schaumwein oder Selterswasser. An dem Zucker reibt man die Schale der schönsten Apfelsine und der Zitrone ab und schmilzt ihn dann in dem Wasser. Inzwischen schält man die Orangen, entfernt alles Weiße sorgfältig, schneidet sie in feine Scheiben und läßt sie mit feinem Zucker bedeckt nebst dem Saft der Zitrone zum Durchziehen 1/2 Stunde stehen. Dann gibt man sie in das Bowlengefäß, das vorher mit etwas reinem Eis ausgelegt wurde, übergießt sie mit dem Moselwein, läßt sie 1/4 Stunde stehen, süßt sie nach Geschmack mit dem Schalensirup und stellt das Ganze auf Eis. Vor dem Auftragen gibt man den gekühlten Schaumwein oder 1/2 Flasche Selters dazu.

Familienpunsch, siehe Seite 181.

Flöbbe. Zutaten: $1/2$ Liter frische Milch, $1/2$ Liter leichtes Bier. Beide Flüssigkeiten werden gut untereinander verquirlt und Zucker nach Geschmack dazugegeben.

Fruchtpunsch. Zutaten: 375 g ($37^1/_2$ deka) Zucker, 2 Zitronen, 1 Liter Rum oder Arrak, 1 Liter Fruchtsaft. Man kocht den Zucker und Zitronensaft in 3 Liter Wasser, gibt in eine Terrine Rum oder Arrak, frischen oder eingekochten Fruchtsaft, am besten Himbeer- oder Erdbeersaft, und vermischt alles gut miteinander.

Getränk für Zuckerkranke, siehe Seite 224.

Glühwein. Zutaten: 200 g (20 deka) Zucker, 1 Liter guter Rotwein, 1 Stückchen ganzer Zimt, an Zucker abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 6 Gewürznelken. Die Zutaten werden gut vermischt, auf dem Feuer einmal aufgekocht, durchgeseiht und sofort gereicht. Bemerkung: Etwas feiner wird der Wein, wenn man die Schale von $1/2$ Zitrone, etwas Zimt, 4 Nelken in $1/4$ Liter Wasser sehr langsam auskocht, dann 1 Flasche Wein und 250 g ($1/4$ Kilo) in Stücke geschlagenen Zucker dazugibt und dies im Wasserbad bis zum Kochen erhitzt, dann durchseiht und in Gläsern reicht.

Grog, einfacher. Zutaten: $1/4$ Liter Rum, 250 g ($1/4$ Kilo) Zucker, ein klein wenig Zitronenschale. Zu 1 Liter kochendem Wasser fügt man den Zucker und Rum und gibt den Grog heiß zu Tisch. Will man den Grog kalt geben, nimmt man nur frisches, kaltes Wasser zur Mischung.

Gurkenbowle. Zutaten: 1 frische Gurke, 200 g (20 deka) Zucker, 1 Flasche Rotwein, 1 Flasche Selterswasser. Eine frische, ja nicht bittere, geschälte Gurke schneidet man in dicke Scheiben und gibt sie in eine Terrine, stellt diese, nachdem der mit etwas Wasser aufgelöste Zucker und der Wein dazugegossen sind, 1 Stunde auf Eis und gibt unmittelbar vor dem Auftragen noch das Selterswasser dazu.

Haferbier, vegetarisches Getränk. Zutaten: 500 g ($1/2$ Kilo) Hafer, 9 Liter Wasser, 250 g ($1/4$ Kilo) Zucker. Man kocht den in einem Sieb mit Wasser gut ausgelesenen Hafer in einer glasierten Kasserolle mit dem Wasser auf die Hälfte ein, seiht die Flüssigkeit durch ein Tuch ab, läßt sie mit dem Zucker wieder aufkochen und stellt sie danach zugedeckt in den Keller. Dann gießt man die Flüssigkeit geschickt vom Bodensatz ab und füllt sie in Flaschen, die man bis zum Gebrauch gut verschließt. Das Haferbier kann beim Genuß mit Zitronensaft abgeschmeckt werden.

Haferschleim für Kranke, siehe Getränke für Kranke, Seite 224.

Hagebuttenschnaps. Zutaten: 1 Liter guter Spiritus oder Franzbranntwein, 250 g ($1/4$ Kilo) nach dem Eintritt des Frosts gesammelte, gesäuberte, halbierte Hagebutten, 200 g (20 deka) Zucker. Man gießt den Branntwein auf die Früchte und stellt diese 14 Tage an einen warmen Ort, vermischt sie dann mit dem inzwischen mit $1/4$ Liter Wasser geklärten erkalteten Zucker, filtriert das Getränk durch ein Fließpapier und füllt es in Flaschen.

Hagebuttenwein, siehe Seite 183.

Haselnußmilch. Zutaten: 125 g ($1/8$ Kilo) geschälte Haselnußkerne, Zucker. Die Haselnußkerne werden geschält, gestoßen und mit $1/4$ Liter Wasser in einer Reibeschale zerrieben oder im Mörser gestoßen. Dann werden sie durch ein sauberes Tuch geseiht, worauf man die zurückgebliebene Masse nochmals in die Reibeschale gibt, nach und nach $1/2$ Liter Wasser hinzufügt, die Masse tüchtig damit verreibt, das Wasser nochmals durchpreßt und die Haselnußmilch nach Geschmack mit Zucker versüßt.

Heidelbeerwein, siehe Seite 183.

Himbeerlimonade. Zutaten: Auf $1/2$ Liter reife Himbeeren Saft von 2 Zitronen, 125 g ($1/8$ Kilo) geläuterter Zucker, $1/2$ Liter frisches Wasser. Die zerquetschten Beeren werden mit dem übrigen vermischt und verquirlt und 1 Stunde kaltgestellt, wonach man die Limonade durch ein leinenes Tuch seiht.

Himbeerwein. Zutaten: Himbeeren, Zucker, Weißwein. Man stößt die reifen, schönen Beeren in einem Steintopf mittels eines Holzlöffels zu Brei, gießt weiches,

kaltes Wasser (auf 1 Liter Beeren 1 Liter Wasser) darauf, seiht es am folgenden Tage durch, preßt auch die Beeren noch mit einem Tuch aus und löst in dem Saft Zucker auf (500 g [1/2 Kilo] auf jedes Liter Saft), worauf man die Flüssigkeit in einem Faß jeden Tag umrührt. Nach der Gärung gießt man den achten Teil Weißwein dazu und verspundet das Faß. Nach 3 Monaten kann man dann den Wein abziehen und auf Flaschen füllen.

Himbeerwein, siehe Seite 183.

Hofpunsch. Zutaten: 2 1/2 Kilo brauner Kandiszucker, 2 Zitronen, 4 Apfelsinen, 3 Flaschen Weißwein, 1 Flasche Arrak. Den mit 1 Liter Wasser zu einem dicklichen Sirup eingekochten Zucker vermischt man, ausgekühlt, mit dem Saft der Zitronen und Apfelsinen, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und einer Apfelsine, worauf man den Punsch in einem Topf, gut zugedeckt, sehr heiß werden, aber nicht kochen läßt, ihn in ein erwärmtes Gefäß schüttet und aufträgt.

Ingwerschnaps. Zutaten: 45 g (4 1/2 deka) gestoßener Ingwer, 1 Liter guter Kognak. Den mit dem Gewürz vermischten Kognak läßt man unter öfterem Umrühren 2 bis 3 Tage an warmer Stelle ziehen, filtriert ihn dann und füllt ihn auf Flaschen, die man fest verkorkt aufbewahrt. Bemerkung: Man kann nach Belieben noch 1 Kilo zerquetschte, schwarze Johannisbeeren mit ausziehen lassen.

Jägerpunsch. Zutaten: 2 Flaschen Mosel- oder Rheinwein, 1/2 Flasche Arrak, Punschessenz. Wein und Punschessenz läßt man gut zugedeckt in einem glasierten Topf über gelindem Feuer bis zum Kochen kommen, trägt den Punsch auf und serviert ihn in Gläsern.

Jägerpunsch anderer Art, Crambambuli. Zutaten: 1 Liter Weißwein, 400 g (40 deka) Hutzucker, etwas Arrak oder Rum, 1 Flasche Champagner. In eine Suppenterrine gibt man den Wein mit 200 g (20 deka) Zucker und legt eine passende, saubere eiserne Rute über den Topf. Von dem übrigen, in Stücke geschlagenen Zucker taucht man ein Stück nach dem anderen in den Arrak oder Rum, legt diese auf die Rute, zündet den Zucker an, der nun schmilzt und langsam in den Wein träufelt. Vor dem Anrichten fügt man noch 1 Flasche Champagner hinzu.

Johannisbeerwein. Zutaten: Johannisbeeren, Zucker. Die Johannisbeeren werden zerquetscht und recht fest ausgepreßt oder durch die Fruchtpresse getrieben. Dann mißt man den entstandenen Saft und nimmt für jeden Liter Saft 2 Liter Wasser und dann für je 1 Liter Flüssigkeit 250 g (1/4 Kilo) Zucker und gibt alles zusammen in ein sauberes Fäßchen (oder eine große Glasflasche), das von der Flüssigkeit beinahe voll werden muß. Man bedeckt das Spundloch mit einem Leinwandfleckchen, läßt den Saft bis zum Februar gären, worauf man ihn auf Flaschen zieht. Bemerkung: Das Leinwandfleckchen muß alle paar Tage in Wasser ausgewaschen werden und der herausgegorene Saft durch neuen Saft (den man vom Ganzen zurückbehält) oder gekochtes Zuckerwasser ersetzt werden.

Johannisbeerwein, roter, siehe Seite 183.

Johannisbeerwein, weißer, siehe Seite 183.

Kaffee, siehe Seite 178.

Kaffee, koffeïnfreier, siehe Seite 178.

Kaffee, türkischer, siehe Seite 179.

Kaffee auf Wiener Art. 5 Personen. Zutaten: 60 bis 80 g (6 bis 8 deka) Kaffee. Man verwende zum Kaffeekochen nur frischaufgesetztes, sprudelndkochendes Wasser. Das Kaffeemehl gebe man in einen Porzellankaffeefilter, gieße 1 Kaffeelöffel kaltes Wasser darauf, dann erst einige Tropfen kochendes, schließe den Deckel fest, gieße, sobald das vorige durchgelaufen ist, immer wieder ein wenig sprudelndkochendes Wasser nach und halte den Deckel des Filters stets gut geschlossen, damit nichts von dem Aroma verloren geht.

Kaffee-Extrakt, siehe Seite 178.

Kaffeeschnaps. Zutaten: 30 g (3 deka) guter gemahlener Kaffee, 1 Liter feiner Kornbranntwein, 200 g (20 deka) Hutzucker. Der Kaffee wird mit dem Kornbranntwein übergossen und in die Sonne

oder an einen warmen Ort gestellt und öfters umgeschüttelt. Dann kocht man den Hutzucker mit 1/4 Liter Wasser kurze Zeit unter beständigem Abschäumen, fügt den Branntwein hinzu und stellt das Ganze beiseite. Wenn der Satz gesunken ist, filtriert man das Getränk, das noch nach Belieben versüßt werden kann.

Kaffeesurrogate, siehe Seite 178.

Kaiserpunsch. Zutaten: Geläuterter Zucker, Rum, Curaçao. Jedes Glas Punsch bereitet man besonders zu. In ein Punschglas gibt man 1 kleines Likörgläschen geläuterten Zucker, 1 Gläschen feinen Rum, 1/2 Kaffeelöffel feinsten Curaçao und füllt heißes Wasser darüber.

Kakao, siehe Seite 179.

Kalmusschnaps. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) getrockneter, fein zerschnittener Kalmus, 35 g (3 1/2 deka) zerschnittene Angelikawurzel, etwas bittere Pomeranzenschale, 2 1/2 Liter feiner Branntwein, 1 Kilo Zucker. Man setzt den Branntwein mit der Wurzel und der Schale in einer verkorkten Flasche oder einem Krug 4 Wochen an die Sonne oder einen warmen Ort, läutert dann den Zucker mit 1 1/2 Liter Wasser, vermischt ihn mit dem Schnaps und füllt danach das filtrierte Getränk auf Flaschen.

Kalte Ente. Zutaten: 1 Zitrone, 200 g (20 deka) Zucker, 4 Flaschen Wein, 3 Flaschen Selterswasser, 1 Flasche Sekt. Man gibt die in dünne Scheiben geschnittene, von den Kernen befreite Zitrone mit dem geläuterten Zucker in den Wein, fügt die übrigen Zutaten dazu und läßt das Ganze kurze Zeit auf Eis stehen. Vor dem Gebrauch nimmt man die Zitrone heraus.

Kirschgetränk. Zutaten: 1 Liter Kirschen, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 1 Zitrone. Die reifen, entsteinten Kirschen streicht man durch ein Emaillesieb, dann läßt man 500 g (1/2 Kilo) Zucker in 1 Liter Wasser 5 Minuten kochen, gibt die Kirschen und den Saft der Zitrone dazu, seiht alles durch und stellt es kalt. Es wird mit recht klaren Eisstücken gereicht.

Kirschlikör, siehe Seite 182.

Kirschlimonade. Zutaten: 1 Kilo frische, schöne Sauerkirschen, 1 Liter Zuckersirup oder gestoßener Zucker. Die Kirschen werden entsteint, von den Stielen befreit und mit einem Holzlöffel gehörig zerquetscht, mit einem Teil der aufgeschlagenen Kerne in eine Terrine gegeben und das Ganze mit 2 1/2 bis 3 Liter kochendem Wasser übergossen. Nach 2 bis 3 Stunden filtriert man die Flüssigkeit, gibt den geläuterten Zuckersirup oder gestoßenen Zucker dazu und läßt die Flüssigkeit an einem kühlen Orte erkalten. Von diesem Saft mischt man eine beliebige Menge mit frischem Wasser zur Limonade. Bemerkung: Man kann, um den Geschmack zu verbessern, auch etwas Rum oder Arrak in die Limonade geben. Ebenso läßt sich eine Limonade aus dem Saft eingemachter Kirschen bereiten, den man einfach unter das Wasser mischt und mit der gehörigen Menge Zucker süßt.

Kirschlimonade für Kranke. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) getrocknete Sauerkirschen, 1 Stückchen Zimt, 1/2 Zitrone. Kochzeit: 1 Stunde. Die Kirschen werden mit den Kernen im Mörser zerstampft, die dünn abgeschälte Zitronenschale und der Zimt dazugegeben und das Ganze mit 1 Liter Wasser gekocht, durchgeseiht, mit Zucker versüßt und nach dem Erkalten in eine Flasche gegeben und verkorkt.

Kirschschnaps. Zutaten: Auf 3 Liter Saft 3 Liter Franzbranntwein, 1/2 Liter Himbeersaft. Die Kirschen werden entsteint, von den Stielen befreit und gut zerquetscht in eine Terrine gegeben. Ein Sechstel ihres Gewichts sehr reife, zerdrückte Himbeeren und eine Handvoll zerstoßene Kirschkerne gibt man dazu und stellt die Masse unter öfterem Umrühren 8 Tage beiseite, filtriert dann den Saft, gibt den Branntwein dazu und füllt den Likör in eine große Glasflasche, setzt ihn bei öfterem Umschütteln der Sonne aus, filtriert ihn wieder und füllt ihn in gut verkorkte Flaschen. Bemerkung: Man kann statt des Himbeersaftes auch 1 Liter Johannisbeersaft nehmen und den Sprit nach dem Destillieren auch noch mit 500 g (1/2 Kilo) geläutertem Zucker vermischen.

Kümmel- oder Kaffeeschnaps. Zutaten: 1 Liter Wasser, 1 Liter Spiritus, 500 g (1/2 Kilo) Zucker, 125 g (1/8 Kilo) Kümmel oder 10 g (1 deka) gemahlener Kaffee. Die Zutaten werden miteinander vermischt und kalt angesetzt.

Lämmerhüpfen (Tanzstundenmischung). Zutaten: 8 Apfelsinen, 8 Mandarinen, 3 Zitronen, 2 Flaschen Rotwein, 2 Flaschen Weißwein, 200 g (20 deka) Zucker in Wasser gelöst, 1 Flasche Schaumwein. Die Früchte werden in Salzwasser abgebürstet, gut gespült, die Zitronen und 2 der Apfelsinen in feine, von den Kernen befreite Scheiben geschnitten. Die anderen preßt man aus und seiht den Saft in das Bowlengefäß, gibt die Scheiben und den Wein dazu, süßt mit dem geschmolzenen Zucker, aber nicht zuviel, und stellt das Ganze kalt. Vor dem Auftragen wird der ebenfalls gekühlte Schaumwein dazugegeben, von dem man natürlich auch eine größere Portion zusetzen kann.

Limonade von frischen Früchten, siehe Seite 180.

Limonadenessig aus Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, siehe Seite 187.

Limonadensaft. Zutaten: Schale von 4 Zitronen, Saft von 12 Zitronen, 500 g (1/2 Kilo) feiner Hutzucker. Die Zitronenschalen reibt man auf Zucker ab, kocht den anderen Zucker zum Bruch, mischt den Zitronenzucker und den Saft dazu, verrührt alles über dem Feuer bis zum Kochen, seiht die Flüssigkeit durch und füllt sie nach Belieben in Flaschen. Beim Gebrauch nimmt man 1 Eßlöffel von dem Sirup auf ein Glas kaltes Wasser.

Maibowle (Maitrank), siehe Seite 181.

Maitrank. Zutaten: 3 Flaschen Moselwein, aufgelöster Zucker, Waldmeisterblätter. Man öffnet eine Flasche, füllt ein Glas ab und zupft in dieses die Blättchen des am Tage zuvor gepflückten, etwas welken Maikrautes und läßt es 1/4 Stunde ausziehen. In das Bowlengefäß gießt man den Wein, gießt durch einen silbernen Teeseiher von dem Waldmeisterextrakt nach Geschmack dazu und süßt mit geschmolzenem Zucker. Bemerkung: Die Bowle kann beliebig noch mit schwerem Wein aufgefüllt oder mit eisgekühltem Wasser verdünnt werden. Man kann die Mischung auch beliebig mit eingezuckerten Wald- oder Gartenerdbeeren vermischen. Ganz vorzüglich wird auch die Bowle, wenn man statt Moselwein nur Apfelwein verwendet.

Mandelmilch, einfach. Zutaten: 125 g (1/8 Kilo) frische Mandeln, 5 g (1/2 deka) bittere, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1 Liter Wasser. Die Mandeln werden abgezogen und mit kaltem Wasser nach und nach feingestoßen. Man seiht das Gestoßene immer wieder durch ein sauberes, feuchtgemachtes Tuch in die Karaffe ab, gießt über die in dem Mörser zurückgebliebene Mandelkleie wieder etwas frisches Wasser, bis der Saft recht milchig aussieht und sich obenauf Mandelsahne absetzt. Man süßt die Milch dann nach Geschmack. Bemerkung: Man kann das Wasser während des Stoßens auch beliebig mit etwas Orangenblüten- oder Rosenwasser vermischen, oder geriebene Mandeln mit Wasser ausquirlen und abgießen; aber gestoßene Mandeln sind ergiebiger und geschmackreicher.

Mokka, siehe Seite 179.

Mokka auf türkische Art. 5 Personen. Zutaten: 10 Kaffeelöffel gemahlener Kaffee, 10 Stückchen Würfelzucker. Man gibt in einen Wasserkessel, der nur diesem Zweck dient, 5 abgemessene kleine Mokkatassen Wasser (eine Kleinigkeit zum Verkochen zugerechnet), läßt es schnell mit dem Zucker aufsieden, gibt den feingemahlenen Kaffee dazu, läßt ihn etwa 6 bis 8 Minuten kochen, schäumt während des Kochens ab, seiht den Kaffee durch und reicht ihn in Mokkatassen. Siehe auch Kaffee, türkischer, Seite 179.

Orangenschnaps. Zutaten: 70 g (7 deka) Zucker, 3 Liter Wasser, 1/4 Liter reiner Spiritus, etwas Orangenessenz. Zurichtzeit: 1/4 Stunde. Zucker und Wasser läßt man etwas kochen, stellt es dann beiseite und mischt es erkaltet mit dem übrigen.

Pfirsichbowle. Zutaten: Pfirsiche, Zucker, 4 Flaschen Weißwein. Man nimmt reife, weiche Pfirsiche, schält diese, halbiert sie, schneidet sie in Scheiben und gibt sie in

eine Terrine. Nachdem sie gut mit Zucker bestreut sind, füllt man 1 Flasche Weißwein darüber und läßt sie dann gut zugedeckt 1½ Stunden stehen. Bevor man die Bowle anrichtet, rührt man sie mit einem silbernen Löffel um und gibt den übrigen Wein dazu. Die Bowle wird in Gläsern gereicht und in jedes Glas einige Pfirsichscheiben gegeben. Besonders gut kann man die Bowle herstellen, wenn man vor dem Anrichten 1 Flasche Sekt hinzufügt. Bemerkung: Man rechnet für 1 Person 3 bis 4 Pfirsiche.

Pomeranzenlikör. Zutaten: 6 Pomeranzen, 2 Liter guter Kognak, 750 g (¾ Kilo) Zucker. Die mit einem feinen Messer sehr dünn abgeschälten Pomeranzen legt man in einen Steintopf und gibt den Kognak sowie den Saft der Früchte darüber. Nun läßt man den Saft in einem fest zugebundenen Topf 3 bis 4 Tage stehen und nachdem man den Zucker geläutert hat, vermischt man ihn, ausgekühlt, mit dem Kognak. Der Likör wird filtriert und in Flaschen gefüllt. Bevor man ihn gebraucht, muß er mindestens ½ Jahr ablagern.

Prinzenpunsch, siehe Seite 182.

Punsch. Zutaten: 5 Kaffeelöffel Tee, 1 Zitrone, 5 Orangen, 600 bis 700 g (60 bis 70 deka) Zucker, ²⁄₁₀ Liter Rum. Der Tee wird mit 1½ Liter kochendem Wasser gebrüht, worauf man ihn 6 Minuten ziehen läßt. Dann gibt man ihn in eine Punschterrine, träufelt den Saft der Früchte hinein und fügt etwas Zucker und Rum hinzu. Den übrigen Zucker und Rum reicht man extra.

Punsch, romanischer. Zutaten: 2 Pomeranzen, 2 Zitronen, 1 Weinglas Ananassirup, 2 Glas guter Rum, ½ Flasche Champagner. Man reibt die Schale von 1 Zitrone und 1 Pomeranze auf Zucker ab, gibt den Saft der vier Früchte und ½ Liter Wasser dazu, kocht dies klar, gibt es in die Gefrierbüchse und vermengt es, wenn es fest wird, mit den übrigen Zutaten und zuletzt mit dem Champagner. Dieser Punsch wird in flachen Schalen gereicht und obenauf mit Schlagsahne verziert. Siehe auch Familienpunsch.

Punschessenz. Zutaten: 1½ Kilo Zucker, 2 Zitronen, 4 Orangen, 2 große Flaschen Rum. Zu dem geläuterten Zucker gibt man, nachdem er erkaltet ist, den Saft der Zitronen und Orangen sowie den Rum, worauf die Essenz in Flaschen gefüllt, sorgfältig verkorkt und aufbewahrt wird. Will man Punsch bereiten, so nimmt man auf ⅔ heißes Wasser ⅓ von der Essenz.

Quarkcremegetränk in Glasschalen. 5 Personen. Zutaten: ½ Liter saure Milch, ⅛ Liter saurer Rahm, 3 Eier, 1 Liter frische Milch, etwas Salz, 100 g (10 deka) mit Zuckerwasser aufgekochte Rosinen, 60 g (6 deka) Zucker, ½ Liter Schlagsahne. Saure, frische Milch, Sahne mit Salz und Rosinen werden unter Rühren aufgekocht, danach die Eier verquirlt und die ganze, dicke Masse in einem Tuch über eine Schüssel gehängt, damit die Molke ablaufen kann. Danach zuckert man diese, mengt die Schlagsahne darunter, füllt sie in Glasschalen und stellt sie kalt, um sie als Erfrischungsgetränk zu reichen. Bemerkung: Man kann die Creme auch noch mit etwas Vanille würzen.

Reiswasser für Kranke. Zutaten: 100 g (10 deka) Reis, 1 Stück Zimt, Zukker. Nachdem man den Reis in mehrmals gewechseltem kaltem Wasser tüchtig gewaschen und abgequirlt hat, setzt man ihn mit Zimt oder Zitronenschale und einer Messerspitze Salz in 1½ Liter Wasser aufs Feuer, läßt ihn gut ½ Stunde kochen und seiht ihn dann durch ein feines Sieb. Die schleimige Flüssigkeit wird mit Zucker versüßt, und man reicht sie in Tassen lauwarm zum Trinken. Soll die Flüssigkeit etwas dicklicher sein, so läßt man den Reis unter öfterem Umrühren 2 Stunden kochen, seiht das Wasser und den schleimigen Teil von dem Reis durch ein Sieb, läßt aber die Körner unzerrieben zurück.

Saladiedo. Erfrischungsgetränk. 5 Personen. Zutaten: 2 Gurken, 1 Kopf Salat, Essig, Öl, Schnittlauch, feingehackte Kräuter, Pfeffer, ⅛ Liter Wasser, Zucker nach Belieben, Salz. Die Gurken werden gerieben, der Salat feingeschnitten, gesalzen, mit den Kräutern vermischt in eine Terrine gegeben

und mit genügend Essig, Öl, Pfeffer und Zucker nach Geschmack angemacht, mit 1/4 Liter Wasser übergossen und 1/4 Stunde stehen gelassen, auf Salz abgeschmeckt und durch ein Sieb in Gläser gegossen. Bemerkung: Der Saladiedo kann noch gefärbt und verfeinert werden durch Hinzugabe von Tomaten, die man über der Terrine in kleine Scheiben zerschneidet. In heißen Ländern ißt man diese Mischung, ohne daß sie geseiht wird, als Kaltschale, in die noch geröstete Brotwürfel angerichtet werden und bei der auch Schalotten und etwas Knoblauch nicht fehlen dürfen.

Schokolade, siehe Seite 179.

Schwedischer Punsch. Zutaten: 1/2 Liter bester Arrak, 1 Liter guter Moselwein, 330 g (33 deka) Kandiszucker, 1 Liter Wasser. Der Kandis wird im Wasser gelöst und aufgekocht, dann mit dem Wein nochmals aufgekocht und der Arrak dazugegeben. Man kann den Punsch warm oder kalt auftragen. Bemerkung: Als Würzen zu kaltem schwedischem Punsch sind beliebt: Ananas oder Erdbeeren, die man 1 Stunde vorher damit ausziehen läßt.

Sommertrankel. Zutaten: 30 g (3 deka) Kremortatari, die Schale von 3 Zitronen, 375 g (37 1/2 deka) Zucker, 2 1/2 Liter Wasser. Man gibt die dünn abgeschälte Schale der Zitronen und die übrigen Zutaten in eine Terrine, in der man sie mit 2 1/2 Liter kochendem frischem Wasser übergießt, gut bedeckt und an einer etwas warmen Stelle fast eine Stunde lang ziehen läßt, worauf man das Getränk einmal aufrührt und gut kalt stellt. Danach gießt man die Flüssigkeit ab.

Stachelbeerwein, siehe Seite 183.

Tee, siehe Seite 179, ferner Seite 223 (Brusttee).

Traubenscherbett. Zutaten: 500 g (50 deka) Zucker, 4 Tassen Wasser, 1 Zitrone, 1 Apfelsine, 3 Tassen Traubensaft, 1 Teelöffel in Wasser aufgelöste Gelatine. Man kocht den Zucker mit dem Wasser auf, seiht ihn durch und fügt den Saft der Zitrone sowie der Apfelsine, 3 Tassen Traubensaft und die Gelatine hinzu und läßt das Ganze gefrieren. Man bringt den Scherbett in Gläsern, mit Sahne und 1 Kirsche verziert, zu Tisch.

Vanillelikör. Zutaten: 1/4 Liter feiner Branntwein, 1/2 Stange Vanille, 500 g (1/2 Kilo) Zucker. Die gespaltene Vanille wird mit dem Branntwein in einer Flasche 2 bis 3 Tage, womöglich an die Sonne oder an einen warmen Ort gestellt. Dann klärt man den Zucker mit 1 Liter Wasser, schäumt ihn gut ab und gießt ihn erkaltet unter den Branntwein, den man filtriert und beliebig mit einigen Tropfen Allkermessaft färbt.

Warmbier. 5 Personen. Zutaten: 3/4 Liter Braun- oder Weißbier, 3/4 Liter Milch, 6 Eidotter, 150 g (15 deka) Zucker, 1 Stange Zimt. Die Milch wird gekocht, darauf das Bier mit Zucker und Zimt bis ans Kochen gebracht. Nun quirlt man die Eier mit etwas kaltem Wasser ab, gießt sie unter Rühren zu der Milch, gibt auch das Bier hinein und quirlt das Ganze auf dem Feuer schaumig. Bemerkung: Soll das Warmbier recht voll schmecken, so wird in das Bier 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl verquirlt.

Weinschaum (Chaudeau) als Getränk. Zutaten: 1 Flasche Weißwein, 125 g (1/8 Kilo) Zucker, 1 Zitrone, 4 Eidotter, 2 ganze Eier. Bereitungszeit: 15 Minuten. Die Zutaten werden in einem Schneekessel gut vermischt und mit der Schneerute über dem Feuer zu dickem Schaum geschlagen, den man in angewärmten Gläsern oder Tassen reicht.

Zitronenlikör. Zutaten: 2 Liter Franzbranntwein, 4 bis 5 Zitronen, 650 g (65 deka) Zucker, 2 Liter Wasser. Die Zitronen schält man ganz dünn ab, gibt sie zu dem Branntwein, verkorkt die Flaschen gut und läßt sie 12 Tage an einem nicht zu warmen Ort ziehen. Nun wird der Zucker in 2 Liter Wasser gekocht, worauf man ihn über schwachem Feuer einige Minuten ziehen läßt. Er wird filtriert und in Flaschen gefüllt.

Zitronenlimonade, siehe Seite 180.

Zitronenwasser für Kranke, siehe Seite 224.

Verschiedenes.

Brabanterbutter. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Butter, 200 g (20 deka) Sardellen, 3 hartgekochte Eidotter, 100 g (10 deka) feingeschnittener Schinken, etwas Schnittlauch. Alle Zutaten werden miteinander vermengt und durchwässert. Die Butter ist sehr beliebt zum Bestreichen von Dessertbrötchen. (Appetitschnitten siehe Seite 80.)

Branntweinessig, siehe Seite 186.

Champignonbutter, siehe Seite 131.

Champignonsaft (Soja), siehe Seite 131.

Dillessig, siehe Seite 187.

Erdbeeressig, siehe Seite 187.

Essigbereitung, siehe Seite 186 und 187.

Estragonessig, siehe Seite 187.

Geschlagene Butter. Zutaten: 375 g (37 1/2 deka) Butter. Die Butter wird ausgewaschen und, falls sie sehr hart ist, auf dem Ofen etwas angewärmt, dann in einer irdenen oder Porzellanschüssel so lange mit einer Reibekeule oder einem Holzlöffel nach einer Seite hin gerührt, bis sie völlig weiß und schaumig ist. Man fügt nach Geschmack etwas Zitronensaft dazu und gibt sie zu Gemüsen, wie Stangenspargel, Artischocken oder auch zu Fischen.

Gewürzessig, siehe Seite 187.

Haselnußbutter, französische. 10 Personen. Zutaten: 250 g (1/4 Kilo) Haselnußkerne, 250 g (1/4 Kilo) Butter, je 1 Kaffeelöffel voll gewiegte Petersilie, Schnittlauch und Estragon. Die gebrühten und geschälten Haselnußkerne werden in einem Mörser feingestoßen, mit den Kräutern und der Butter verrieben, in kleine Formen gepreßt und zum Weißbrot als Dessert gegeben. Man kann sie auch zum Tee geben.

Himbeeressig, siehe Seite 187.

Hummerbutter. Zutaten: 1 Hummer, 140 g (14 deka) frische Butter, Salz, Pfeffer. Den Hummer kocht man etwas an, nimmt die Eier unter dem Schwanze weg, stößt sie mit etwas von dem Fleisch im Mörser fein und vermischt dies mit der Butter, etwas Salz und Pfeffer, worauf man das Ganze kalt stellt.

Kirschessig, siehe Seite 187.

Kräuterbutter. Zutaten: Petersilie, Kerbel, 150 g (15 deka) Butter, 1 Zitrone. Die Kräuter werden gut gewaschen, in einem Tuch ausgepreßt, dann feingehackt und mit der zuvor schaumiggerührten Butter und Zitronensaft vermischt. Semmelscheiben, die mit einem Stück Kalbsbraten belegt und mit dieser Kräuterbutter bestrichen sind, schmecken sehr pikant.

Kräuteressig, siehe Seite 187.

Krebsbutter, siehe Seite 58.

Obstessig, siehe Seite 186.

Sardellenbutter, siehe Seite 58.

Waldmeisteressenz, siehe Seite 188.



Gesamt-Register.

Text-Illustrationen- und Tafeln-Verzeichnis siehe am Schluß.

Kochrezepte sind durch * kenntlich gemacht.

A.

B.

D.

L.

M.

O.

P.

S.

U.

V.

W.

Z.

Verzeichnis der Text-Illustrationen und Tafeln.

a) Illustrationen.

b) Tafeln.









